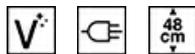


# SFR9300X



גובה הפחתה 90 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
ניקוי באדים  
8017709258214

קטגוריה  
משפחת מוצרים  
אספקת חשמל  
מקור חום  
שיטת בישול  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Classica נירוסטה Flat נירוסטה מוברש ליקוי Black	<b>סדרה עיצובית</b> <b>צבע</b> Design <b>חומר</b> <b>סוג פלדה</b> <b>סוג זכוכית</b> Serigraphy colour	Symbols עם שני פסים אופקיים קלאסי אינוקס Embossed קלאסי אפקט פלדה	Serigraphy type <b>דלת</b> <b>ידית</b> <b>צבע ידית</b> <b>לוגו</b> <b>כפתורי בקרה</b> <b>צבע בקרות</b>
---	---	---	--

## למשפחת תנורים

DigiScreen LED	<b>שם צג</b> <b>טכנולוגיית צג</b>	כפתורים ולחצני מגע 2	 <b>הגדרות בקרות</b> <b>מס' בקרות</b>
-------------------	--------------------------------------	-------------------------	---

## תוכניות / פונקציות

8

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל מאוורר (גדול)	גריל גדול	חסכוני ECO
מעגלי + תחתון		בסיס



## אפשרויות

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	כן	תזכורת דקות
---	--------------------	----	-------------

## מאפיינים טכניים



I 70	(Capacity (Lt	W 1550	גוף חימום מעגלי 2 – הספק
C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 260	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
4	מספר המדפים	קריר	דלת
2	מס' מאוררים	כן	דלת נתיקה
2	מס' נורות	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
הלוגן	סוג נורה	כן	דלת פנימית ניתקת
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה	3	מערכת קירור
כן	אור כשהדלת פתוחה	משיק	פתח אורור
W 1700	גוף חימום תחתון – הספק	Single	Speed Reduction
W 1200	גוף חימום עליון – הספק	Yes	Cooling System
W 1700	אלמנט גריל – הספק	283x724x418 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 2900	גריל גדול – הספק	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
W 1550	גוף חימום מעגלי – הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

## תווית חשמל / ביצועים

+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,66	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 85	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,74	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 1,15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4,14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81,3	אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה
1 40	מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)		

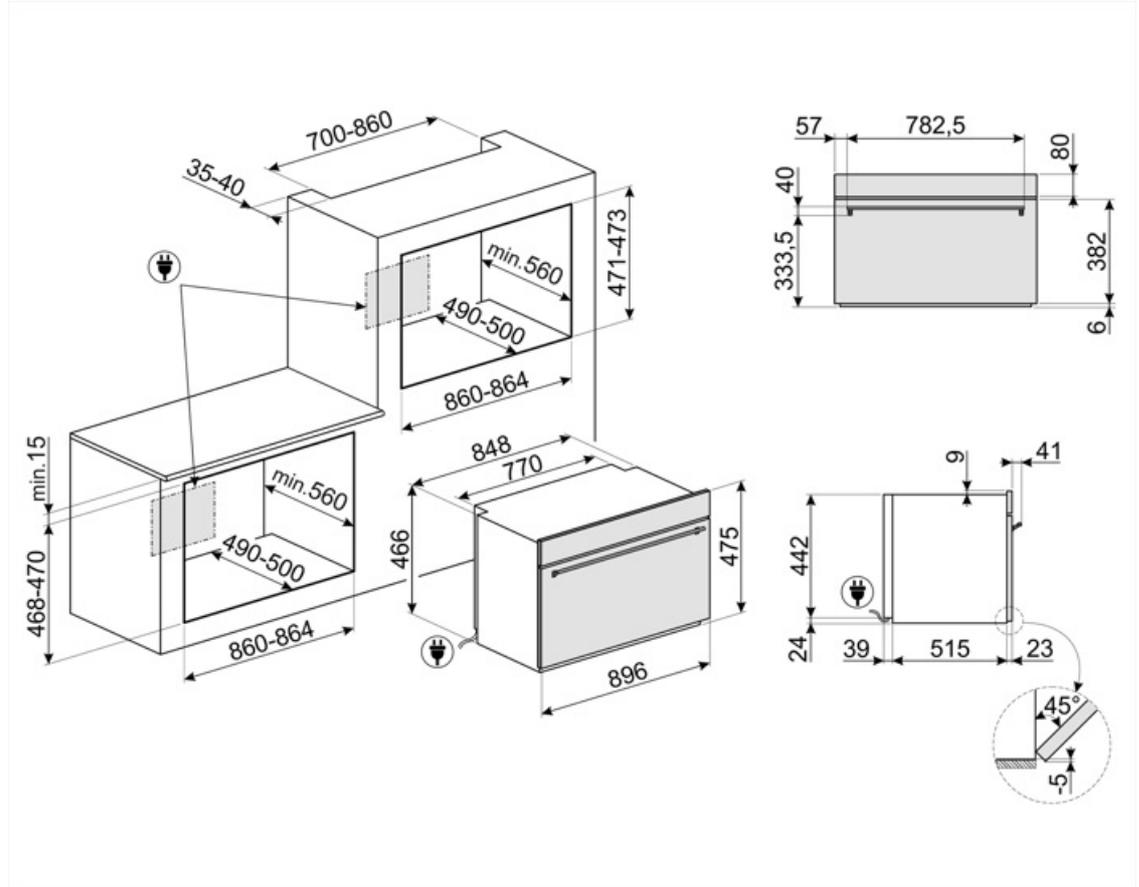
## חיבור חשמלי

V 220-240  
לא  
A 14

מתח  
תקע  
זרם

W 3100  
Hz 50/60  
cm 150

הספק נקוב  
תדר (Hz)  
אורך כבל חשמל



## Compatible Accessories

### GTP

\*\*מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה  
חלקית (רמה אחת) \*\* הוצאה: 300 מ"מ  
חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



### BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על  
הרשת



### GTT

\*\*מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה  
לחלוטין (רמה אחת) \*\* הוצאה: 433 מ"מ  
חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



## Symbols glossary

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p> 	<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p> 
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> 	<p>... DIGI screen</p>
<p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p> 	<p>חשמלי</p> 
<p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p> 	<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p> 
<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.</p> 	<p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכך הלאה.</p> 
<p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p> 	<p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p> 
<p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p> 	<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> 
<p>מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 48 ס"מ - הפתרון המושלם למטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.</p> 	<p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכך הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p> 
<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> 	<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> 
<p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p> 	<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p> 
<p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> 	<p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p> 

