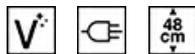


SFR93M3TVX

גובה הפחתה 90 ס"מ
 תנור
 חשמלי
 חשמל
 אוורור חום
 ניקוי באדים
 8017709284084



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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

כפתורים	הגדרות בקרות	3	מס' בקרות
---------	---------------------	---	------------------

תוכניות / פונקציות

8

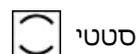
מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



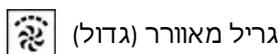
מעגלי



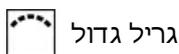
בסיוע מאורר



סטטי



גריל מאורר (גדול)



גריל גדול



חסכוני



מעגלי + תחתון



בסיס

פונקציות ניקוי



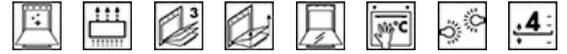
ניקוי באדים

אפשרויות

סיום בישול אוטומטי כן	אפשרויות הגדרת זמן תזכורת דקות	1	טיימר
-----------------------	--------------------------------	---	-------

מאפיינים טכניים

I 85	(Capacity (Lt	W 1550	גוף חימום מעגלי 2 – הספק
C° 60	טמפרטורה מינימלית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
C° 250	טמפרטורה מרבית	קריר	דלת
4	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה
2	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	נורה	משיק	מערכת קירור
W 40	הספק נורה	Single	פתח אוורור
W 1700	גוף חימום תחתון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1200	גוף חימום עליון – הספק	283x724x418 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 1700	אלמנט גריל – הספק	אלטרומכני	בקרת טמפרטורה
W 2900	גריל גדול – הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
W 1550	גוף חימום מעגלי – הספק		



תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 3,49	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 85	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,97	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	% 106,6	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	מתח	W 3100	הספק נקוב
-----------	-----	--------	-----------

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: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p> 
<p>חשמלי</p> 	<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> 
<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק זכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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>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 וכן הלאה.</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>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p> 	<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מידים ותבשילים.</p> 
<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> 	<p>מעגלי: השילוב של מאורר 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>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</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>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> 	<p>מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 48 ס"מ - הפתרון המושלם למטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.</p> 
<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p> 	<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> 
<p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> 	<p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p> 
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> 	