

SFRA9300TN

גובה הפחתה 90 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
ניקוי באדים
8017709331320



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



אסתטיקה

Classica	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור מאט	צבע	עם שני פסים אופקיים	דלת
מאט	גימור	קלאסי	ידית
Flat	Design	שחור	צבע ידית
נירוסטה	חומר	Embossed	לוגו
מוברש	סוג פלדה	קלאסי	כפתורי בקרה
ליקוי	סוג זכוכית	שחור	צבע בקרות
Silver	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

DigiScreen	שם צג	כפתורים ולחצני מגע	הגדרות בקרות
LED	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות

תוכניות / פונקציות

8

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאורר	סטטי
גריל מאורר (גדול)	גריל גדול	חסכוני
מעגלי + תחתון	בסיס	



אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	שמירה על חום, תאורה חסכונית	אפשרויות אחרות
כן	תזכורת דקות טיימר	כן	אפשרות הדגמה בחנות
1			

מאפיינים טכניים



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

תווית חשמל / ביצועים



B	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 3.56	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
l 85	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0.99	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 1.10	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 3.96	צריכת חשמל במצב רגיל	% 108.8	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

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

1 רשת להכנסה

חיבור חשמלי

V 220-240
אוסטרליה (I)
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>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>... </p>
<p>חשמלי</p>		<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול. </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 מיזים 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 זמני 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>KEEP_WARM_72dpi</p>		<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי. </p>
<p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור. </p>

ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור
לשחרור משקעים בתא התנור.



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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.

