

SO4302S3X



45 ס"מ
תנור
כן
חשמלי
חשמל
קיטור משולב
Steam100
ניקוי באדים
8017709305215

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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

EvoScreen	שם צג	כפתורים ולחצני מגע	הגדרות בקרות
LCD	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות

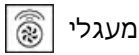
תוכניות / פונקציות

12

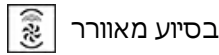
מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
	פיצה	בסיס

פונקציות בישול עם קיטור



מעגלי



בסיוע מאוורר

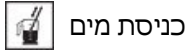


קיטור

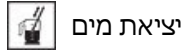


סו-ויד

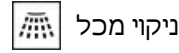
פונקציות קיטור אחרות



כניסת מים



יציאת מים

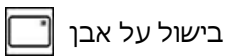


ניקוי מכל



הסרת אבנית

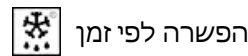
פונקציות אחרות



בישול על אבן



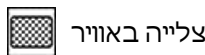
התפחה סופית



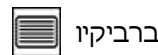
הפשרה לפי זמן



שבת



צלייה באוויר



ברביקיו

פונקציות ניקוי



ניקוי באדים

אפשרויות



אפשרויות אחרות

השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
1

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות
טיימר

שמירה על חום, תאורה
חסכונית, בהירות, צלילים

כן
כן

אפשרות הדגמה בחנות
קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים



C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן	דלת פנימית ניתקת
2	מספר המדפים	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
1	מס' מאוררים	כן	צירים לסגירה רכה
1	מס' נורות	כן	פתיחה רכה ארוכה
הלוגן	סוג נורה	עם וריאציות	מערכת קירור פתח אוורור
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	משיק	
W 40	הספק נורה	Single	
כן	אור כשהדלת פתוחה	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1200	גוף חימום תחתון - הספק	100% - 20	טוח קיטור
W 1750	אלמנט גריל - הספק	211x462x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראXע)
W 1400	גוף חימום מעגלי - הספק		בקרת טמפרטורה
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	אלקטרוני	
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת		
דלת מחוסמת	דלת		

כן

דלת נתיקה

אמייל נקי תמיד
מגירה, ידנית
0.8 ליטר

חומר תא התנור
טעינת מים
קיבולת המכל

תווית חשמל / ביצועים



דרגת יעילות אנרגטית ++A
הנפח הנקי של תא התנור I 41
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל KWh 0.80
צריכת חשמל במצב רגיל MJ 2.88

צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת MJ 1.58
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר KWh 0.44
מספר חללי תנור 1
אינדקס יעילות אנרגטית % 61,1

אביזרים כלולים

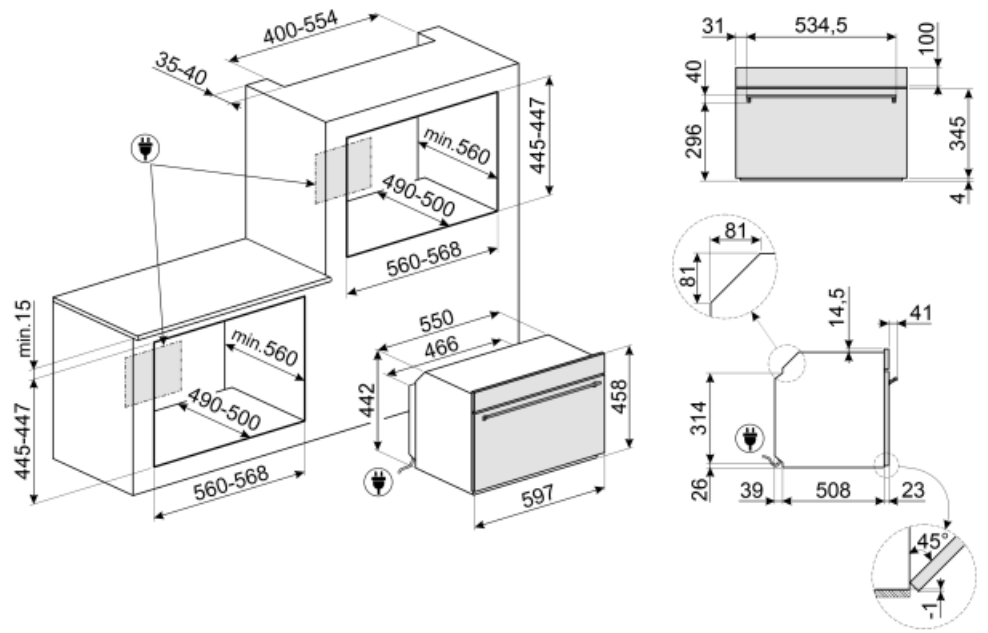
1 רשת עם מעצור אחורי (אינוקס, קעורה)
1 מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)
1 רשת להכנסה

1 מגש נירוסטה, (20 מ"מ)
1 מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)
אחר ערכה להרתחת מים

חיבור חשמלי

V 220-240 מתח
A 13 זרם
W 3000 הספק נקוב

Hz 50/60 תדר (Hz)
cm 150 אורך כבל חשמל



Not included accessories

GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens.

Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



BX640

מגש נירוסטה לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 455 x עומק 176 מ"מ



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens.

Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



(Symbols glossary (TT

מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.



פונקציית בישול ייעודית לברביקיו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של צלייה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.



פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חשמלי



התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



A++: קטגוריית יעילות אנרגטית A++ מסייעת לחסוך עד 20% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



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.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר AIRFRY. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.



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.



חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



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.



פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



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.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.



מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.



KEEP_WARM_72dpi



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



לתא התנור 2 רמות בישול שונות.



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.



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים

