

SO4401M1X



45 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
מיקרוגל משולב
מיקרו משולב
8017709325732

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



אסתטיקה

Selezione נירוסטה נגד טביעות אצבעות	סדרה עיצובית צבע גימור Design	Black Symbols עם לוח בחירה מרובע	Serigraphy colour Serigraphy type דלת ידית צבע ידית לוגו כפתורי בקרה
Flat נירוסטה מברש ליקוי	חומר סוג פלדה סוג זכוכית	אינוקס Embossed מבחר	

למשפחת תנורים

CompactScreen LCD	שם צג טכנולוגיית צג	כפתורים 2	 הגדרות בקרות מס' בקרות
----------------------	--------------------------------------	--------------	---

תוכניות / פונקציות

10

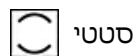
מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



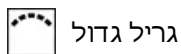
מעגלי



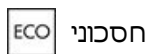
בסיוע מאוורר



סטטי



גריל גדול

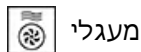


חסכוני

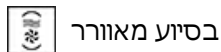


טורבו

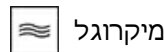
פונקציות מיקרוגל



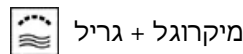
מעגלי



בסיוע מאורר

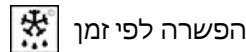


מיקרוגל



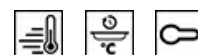
מיקרוגל + גריל

פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
1
כן

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות
טיימר
נעילת בקרות / בטיחות
ילדים

שמירה על חום

כן
כן

אפשרויות אחרות
אפשרות הדגמה בחנות
קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים



I 40	(Capacity (Lt
QS-Galileo	תא
C° 30	טמפרטורה מינימלית
C° 250	טמפרטורה מרבית
2	מספר המדפים
1	מס' נורות
הלוגן	סוג נורה
W 40	הספק נורה
כן	אור כשהדלת פתוחה
W 1500	אלמנט גריל - הספק
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה

פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
דלת מחוסמת	דלת
3	מס' כולל של דלתות זכוכית
כן	המיקרוגל נכבה כשהדלת נפתחת
קבוע	ארובה
משיק	מערכת קירור
Single	פתח אוורור
211x462x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
כן	מגן מסך מיקרוגל

תווית חשמל / ביצועים



I 40 הנפח הנקי של תא התנור
1 מספר חללי תנור

W 800 הספק יעיל של המיקרוגל

אביזרים כלולים

1 מגש זכוכית

- 1 רשת עם מעצור אחורי (מיקרוגלים)
- 1 רשת להכנסה

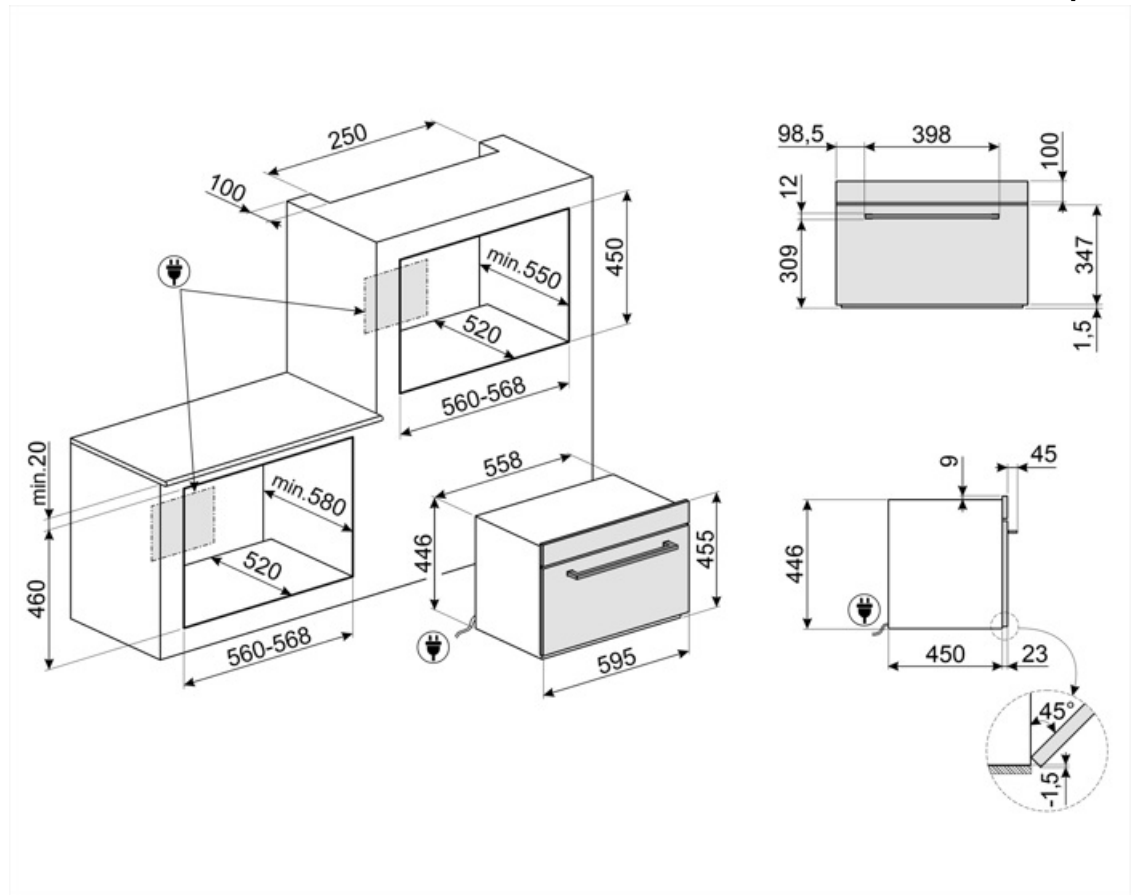
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 14

מתח
תקע
זרם

W 3100
Hz 50
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

AIRFRY2

מגש אייר פרייר. 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.



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.



ET20

מגש מצופה אמייל, 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.



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x 1.8 (ג) x 37.5 (ע) ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים



Symbols glossary

<p>מיקרוגל משולב: תנור זה אפשר לשלב שתי דרכים שונות לבישול (מסורתית עם מיקרוגלים). תנורים משולבים מגדילים את הזדמנויות הבישול ומעניקים גמישות מרבית למכשירי חשמל ביתיים.</p>		<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	
<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>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>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>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>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות 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, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>	
<p>בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום בשילוב עם המאוורר והמיקרוגל.</p>		<p>מיקרוגל: חודר ישירות למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חיסכון משמעותי בחשמל. מתאים לבישול ללא שומן, מסוגלים גם להפשיר ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוגי המזון.</p>	
<p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית המיקרוגל מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</p>		<p>מיקרוגל + אלמנט גריל: השימוש בגריל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון. פעולת המיקרוגל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.</p>	
<p>מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.</p>		<p>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.</p>	
<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>		<p>KEEP_WARM_72dpi</p>	
<p>לתא התנור 2 רמות בישול שונות.</p>		<p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>	

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של $2-3^{\circ}\text{C}$. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



...



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

