

# SO5100TB3



75 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
ניקוי באדים  
8017709327125

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



## אסתטיקה

Linea	<b>סדרה עיצובית</b>	זכוכית מלאה	<b>דלת</b>
שחור	<b>צבע</b>	Linea minimal	<b>ידית</b>
Flat	Design	שחור	<b>צבע ידית</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לוגו</b>
שקוף	<b>סוג זכוכית</b>	Linea	<b>כפתורי בקרה</b>
Grey	Serigraphy colour	שחור מאט	<b>צבע בקרות</b>
Symbols	Serigraphy type		

## למשפחת תנורים

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

## תוכניות / פונקציות

8	<b>מס' פונקציות בישול</b>
No	<b>תוכניות אוטומטית</b>
No	<b>מתכונים בהתאמה אישית</b>

### פונקציות בישול רגילות

- מעגלי
- בסיוע מאורר
- סטטי
- גריל גדול
- חסכוני
- טורבו
- גריל מאורר (גדול)
- בסיס

### פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

## אפשרויות

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

## מאפיינים טכניים



W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק החימום מושהה כשהדלת פתוחה	
כן	סוג פתיחת דלת	
פתח סטנדרטי	דלת פתיחת דלת	
דלת מחוסמת	דלת נתיקה	
כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	
כן	דלת פנימית ניתקת	
3	מס' כולל של דלתות זכוכית	
משק	מערכת קירור	
Double	פתח אורור	
Yes	Speed Reduction Cooling System	
312x613x402 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)	
אלקטרוני	בקרת טמפרטורה	
אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור	

## תווית חשמל / ביצועים



+A דרגת יעילות אנרגטית  
 I 77 הנפח הנקי של תא התנור  
 kWh 1,24 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל  
 MJ 4,46 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 2,56 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת  
 kWh 0,71 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר  
 1 מספר חללי תנור  
 % 81,6 אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי

1 מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ) 40

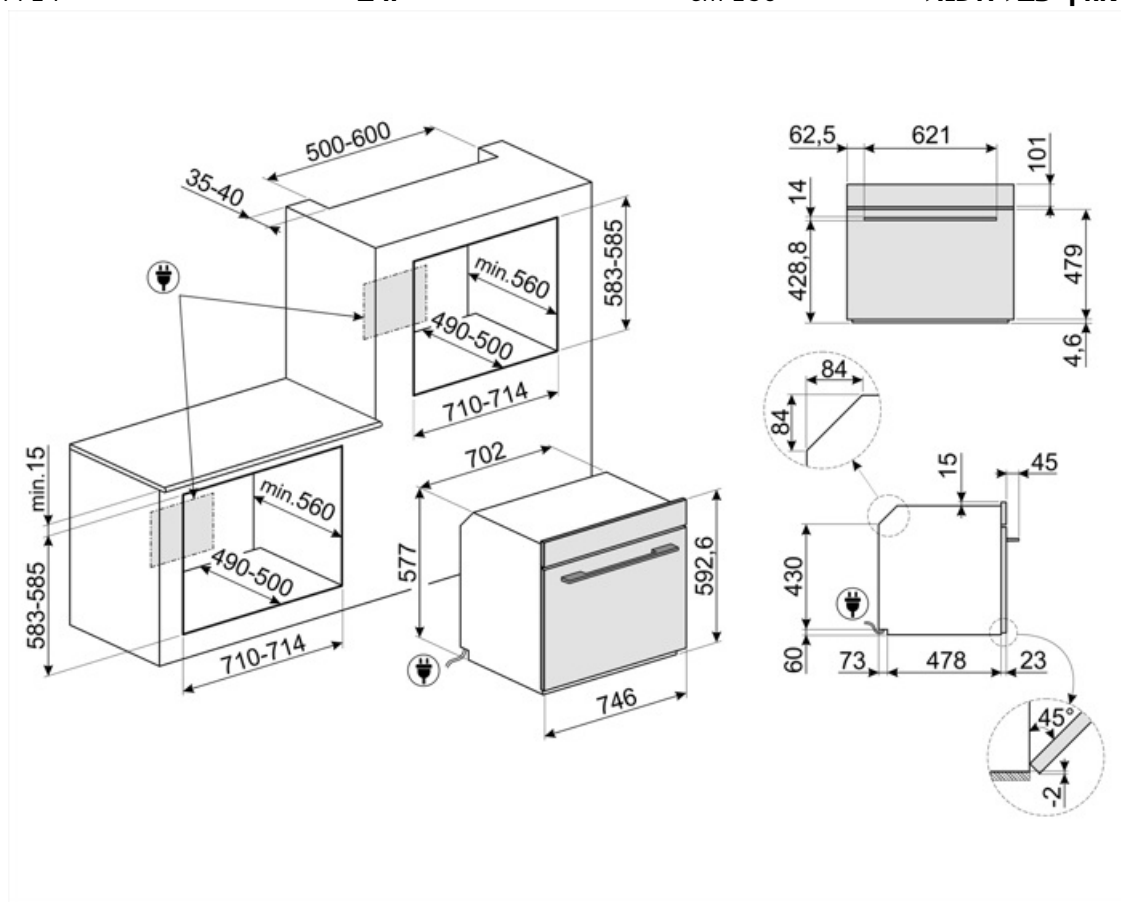
## חיבור חשמלי

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























---

### STONE

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



## 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>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</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>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>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: 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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</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>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>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות 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> 
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> 	<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> 
<p>...</p>	<p>... DIGI screen</p> 