SO5100TB3



קטגוריה	75 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709327125

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות


הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי


ניקוי באדים

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים



גוף חימום מעגלי – הספק	W 2000	**(Capacity (Lt**	l 77
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**תא**	QS-Galileo
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מינימלית**	C° 30
דלת	דלת מחוסמת	**טמפרטורה מרבית**	C° 260
דלת נתיקה	כן	**מספר המדפים**	4
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' מאווררים**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	1
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**סוג נורה**	הלוגן
מערכת קירור	משיק	**נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש**	כן
פתח אוורור	Double	**הספק נורה**	W 40
Speed Reduction Cooling System	Yes	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	312x613x402 mm	**גוף חימום תחתון – הספק**	W 1600
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	**גוף חימום עליון – הספק**	W 1200
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**אלמנט גריל – הספק**	W 1500
		גריל גדול – הספק	W 2700

תווית חשמל / ביצועים



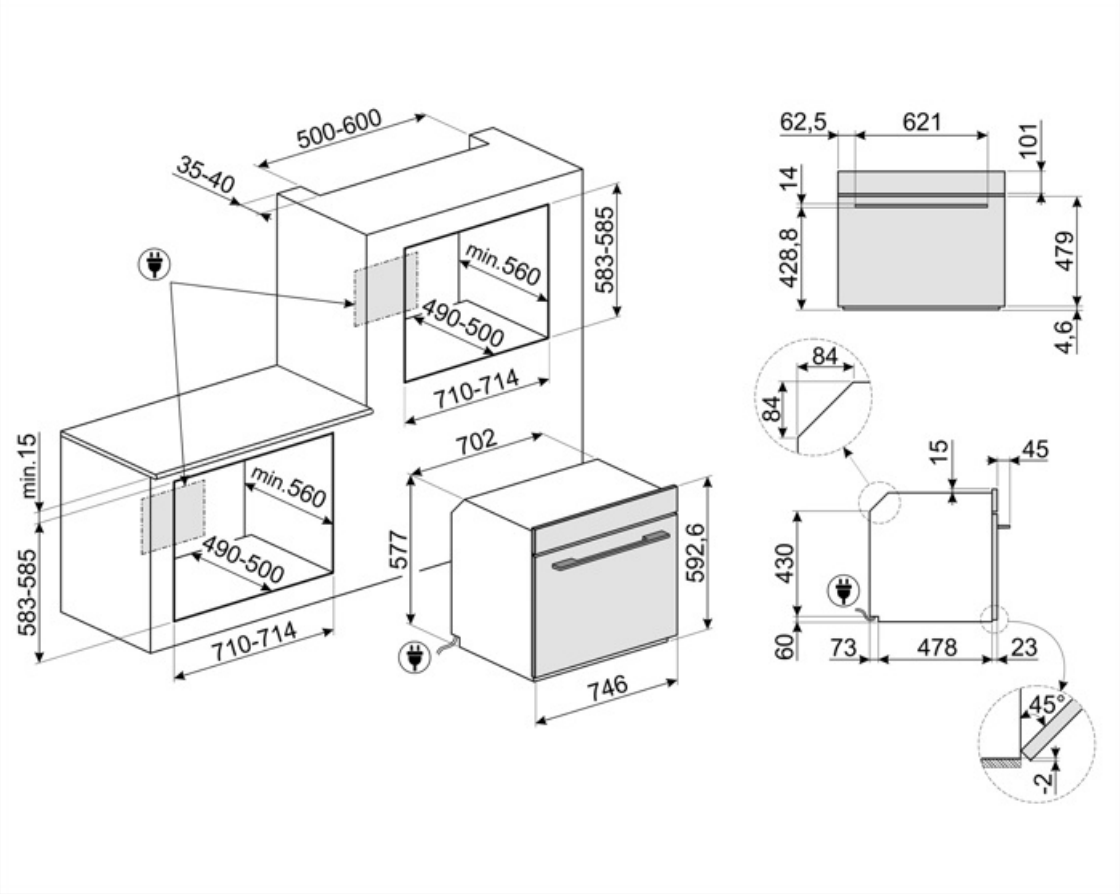
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 2,56	**דרגת יעילות אנרגטית**	+A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 0,71	**הנפח הנקי של תא התנור**	l 77
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	kWh 1,24
אינדקס יעילות אנרגטית	% 81,6	**צריכת חשמל במצב רגיל**	MJ 4,46

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3100	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50/60	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 150	**זרם**	A 14



Symbols glossary

+A: קטגוריית יעילות אנרגטית +A מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.

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

דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

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.

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.

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.

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.

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.

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

לתא התנור 4 רמות בישול שונות.

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

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

...

חשמלי

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.

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

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

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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.

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

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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.