

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

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

8	מס' פונקציות בישול
No	תוכניות אוטומטית
No	מתכונים בהתאמה אישית

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

מאפיין	ערך	מאפיין	ערך
גוף חימום מעגלי – הספק החימום מושהה כשהדלת פתוחה	W 2000	סוג פתיחת דלת	דלת
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	דלת נתיקה	כן
דלת נתיקה	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן	דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	מערכת קירור	פתח אזור
מערכת קירור	משק	פתח אזור	Double
פתח אזור	Double	Speed Reduction Cooling System	Yes
מידות תא תנור לשימוש (גאראע)	312x613x402 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)	312x613x402 mm
מספר המדפים	4	מספר המדפים	4
מס' מאוררים	1	מס' נורות	1
מס' נורות	1	סוג נורה	הלוגן
סוג נורה	הלוגן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	הספק נורה	W 40
הספק נורה	W 40	אור כשהדלת פתוחה	כן
אור כשהדלת פתוחה	כן	גוף חימום תחתון – הספק	W 1600
גוף חימום תחתון – הספק	W 1600	גוף חימום עליון – הספק	W 1200
גוף חימום עליון – הספק	W 1200	אלמנט גריל – הספק	W 1500
אלמנט גריל – הספק	W 1500	גריל גדול – הספק	W 2700
גריל גדול – הספק	W 2700	אלקטרוני	כן
אלקטרוני	כן	אמייל נקי תמיד	כן
אמייל נקי תמיד	כן		

תווית חשמל / ביצועים
























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 style="text-align: right;">... </p>	