

SO5100TS



75 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
ניקוי באדים
8017709303143

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



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Grey	Serigraphy colour
כסף	צבע	Symbols	Serigraphy type
Flat	Design	זכוכית מלאה	דלת
נירוסטה	גימור	Linea	ידית
זכוכית	חומר	אפקט פלדה	צבע ידית
מוברש	סוג פלדה	Silk screen	לוגו
זכוכית מחזירת אור	סוג זכוכית	Linea	כפתורי בקרה

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

8

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

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

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

חמימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	סוג פתיחת דלת
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	דלת נתיקה
דלת נתיקה	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	דלת פנימית ניתקת
דלת פנימית ניתקת	כן	מס' כולל של דלתות זכוכית
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	מערכת קירור
מערכת קירור	משיק	פתח אורור
פתח אורור	Double	Speed Reduction Cooling System
Speed Reduction Cooling System	Yes	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	312x613x402 mm	בקרת טמפרטורה
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	חומר תא התנור
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	

תווית חשמל / ביצועים

דרגת יעילות אנרגטית	+A	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.24 KWh	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
צריכת חשמל במצב רגיל	4.46 MJ	מספר חללי תנור
		אינדקס יעילות אנרגטית
		81.6 %

אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי

מגש עמוק בציפוי אמייל (1 40 מ"מ)

חיבור חשמלי

V 220-240
A 14
W 3100

מתח
זרם
הספק נקוב

Hz 50/60
cm 115

תדר (Hz)
אורך כבל חשמל

Not included 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 (TT

<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>...</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	