

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
מברש	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
No	תוכניות אוטומטית
No	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים

172	(Capacity (Lt		W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק
QS-Galileo	תא		כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 50	טמפרטורה מינימלית		פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
C° 250	טמפרטורה מרבית		דלת מחוסמת	דלת
4	מספר המדפים		כן	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים		כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות		כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה		3	מס' כולל של דלתות זכוכית
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש		משק	מערכת קירור
W 40	הספק נורה		Double	פתח אורור
כן	אור כשהדלת פתוחה		Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1600	גוף חימום תחתון – הספק			מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
W 1200	גוף חימום עליון – הספק		312x613x402 mm	בקרת טמפרטורה
W 1500	אלמנט גריל – הספק			חומר תא התנור
W 2700	גריל גדול – הספק		אלקטרוני	
			אמייל נקי תמיד	

תווית חשמל / ביצועים



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

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

אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי

מגש עמוק בציפוי אמיל (1 40 מ"מ)

חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 14

מתח
תקע
זרם

W 3100
Hz 50/60
cm 115

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל

Compatible Accessories

ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ


























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>