

SO6300S2X

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
קיטור משולב
SteamOne
8017709293031

קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
טכנולוגיית קיטור
קוד EAN



אסתטיקה

Classica	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	צבע	עם שני פסים אופקיים	דלת
נגד טביעות אצבעות	גימור	קלאסי	ידית
Flat	Design	אינוקס	צבע ידית
נירוסטה	חומר	Embossed	לוגו
ליקוי	סוג זכוכית	קלאסי	כפתורי בקרה
Black	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

6

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

חסכוני

בסיוע מאוורר

סטטי

בסיס

גריל גדול

פונקציות בישול עם קיטור

בסיוע מאוורר



יציאת מים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	1	טיימר
כן	תזכורת דקות	כן	נעילת בקרות / בטיחות ילדים

מאפיינים טכניים



C° 50	טמפרטורה מינימלית	דלת מחוסמת	דלת
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן	דלת נתיקה
5	מספר המדפים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית ניתקת
1	מס' נורות	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
הלוגן	סוג נורה	קבוע	ארובה
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	משיק	מערכת קירור
W 40	הספק נורה	Single	פתח אוורור
כן	אור כשהדלת פתוחה	40% - 20	טוח קיטור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
W 1700	אלמנט גריל – הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
W 2700	גריל גדול – הספק	מגירה, ידנית	טעינת מים
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	0.8 ליטר	קיבולת המכל
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת		

תווית חשמל / ביצועים



A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 68	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
KWh 1.15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4.14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95.2	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	ערכה להרתחת מים	אחר
---	--------------------	-----------------	-----

מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)

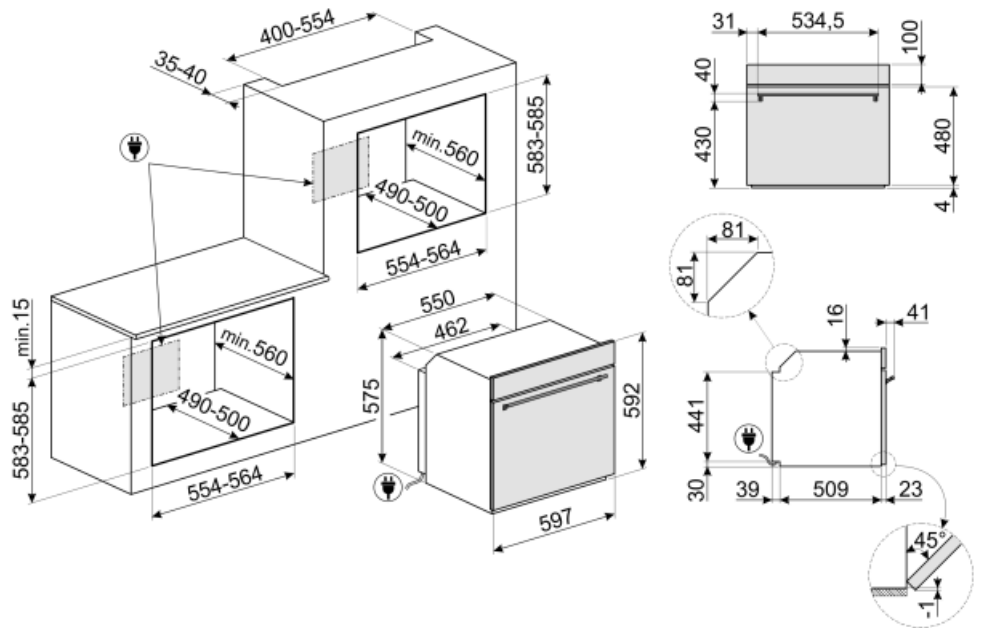
חיבור חשמלי

V 220-240
A 13
W 2900

מתח
זרם
הספק נקוב

Hz 50/60
cm 115

תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Not included accessories

GTT2F

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת), מתאימות לתנורים רגילים. מנירוסטה, מבטיחים ומסייעים להוצאה חלקה של התבניות. הערכה כוללת את המסגרות הצדיות להחלפה של המסגרות שקיימות בתנור. המסגרות של הערכה חיוניות להתקנה של מסילות טלסקופיות



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



GTP2F

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת), מתאימות לתנורים רגילים. מנירוסטה, מבטיחות יציבות ומסייעות להוצאה חלקה של תבניות. הערכה כוללת מסגרות צדיות להחלפת אלו שמצורפות לתנור. המסגרות של הערכה חיוניות להתקנה של מסילות טלסקופיות



SFLK1

נעילת ילדים



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



STONE

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



(Symbols glossary (TT

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>		<p>קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.</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>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות ובייקון.</p>		<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>	
<p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>		<p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</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 5 רמות בישול שונות.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</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>מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.</p>		<p>... DIGI screen</p>	