

SO6301TX

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
מסורתי
ניקוי באדים
8017709321116

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



אסתטיקה

Classica	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	צבע	זכוכית מלאה	דלת
נגד טביעות אצבעות	גימור	קלאסי	ידית
Flat	Design	אפקט פלדה	צבע ידית
נירוסטה	חומר	Embossed	לוגו
ליקוי	סוג זכוכית	קלאסי	כפתורי בקרה
Black	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

CompactScreen	שם צג	כפתורים	
LCD	טכנולוגיית צג	2	הגדרות בקרות
			מס' בקרות

תוכניות / פונקציות

פונקציות בישול רגילות

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

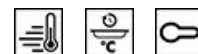
פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן תזכורת דקות טיימר נעילת בקרות / בטיחות ילדים	שמירה על חום כן כן	אפשרויות אחרות אפשרות הדגמה בחנות קדם חימום מהיר
---	---	--------------------------	--

מאפיינים טכניים



	טמפרטורה מינימלית C° 30	פתח סטנדרטי פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת דלת
	טמפרטורה מרבית C° 280	דלת מחוסמת דלת מחוסמת	דלת נתיקה דלת נתיקה
	מספר המדפים 5	כן כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
	מס' מאוררים 1	כן כן	דלת פנימית ניתקת דלת פנימית ניתקת
	מס' נורות 1	כן כן	מס' כולל של דלתות זכוכית מס' כולל של דלתות זכוכית
	סוג נורה הלוגן	3 3	ארובה מערכת קירור
	נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	קבוע קבוע	פתח אורור פתח אורור
	הספק נורה W 40	משיק משיק	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע) מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
	אור כשהדלת פתוחה כן	Single Single	בקרת טמפרטורה בקרת טמפרטורה
	גוף חימום תחתון – הספק W 1200	353x470x401 mm 353x470x401 mm	חומר תא התנור חומר תא התנור
	אלמנט גריל – הספק W 1800		
	גוף חימום מעגלי – הספק W 2000		
	החימום מושהה כשהדלת פתוחה כן	אלקטרוני אלקטרוני	
		אמייל נקי תמיד אמייל נקי תמיד	

תווית חשמל / ביצועים



+A דרגת יעילות אנרגטית
 I 68 הנפח הנקי של תא התנור
 KWh 1.15 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל
 MJ 4.14 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 2.45 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
 KWh 0.68 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
 1 מספר חללי תנור
 % 81 אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי וצדי
 מגש עמוק בציפוי אמיל (150 מ"מ)

1 רשת להכנסה

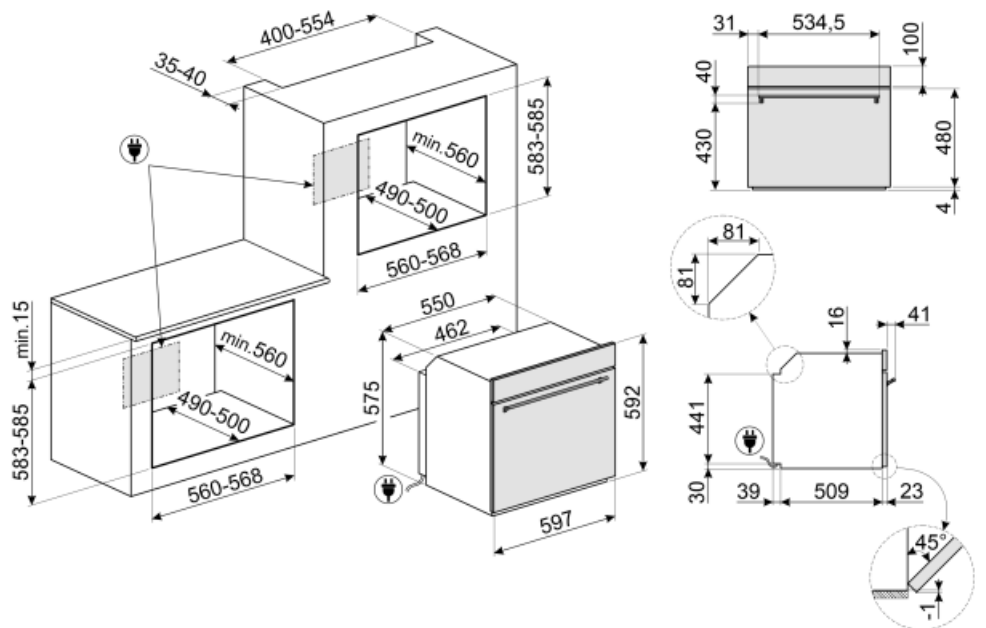
חיבור חשמלי

V 220-240
 A 13
 W 3000

מתח זרם הספק נקוב

Hz 50/60
 cm 150

תדר (Hz) אורך כבל חשמל



Not included accessories

BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



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 רחב 37.5 ס"מ.



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



PALPZ

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



(Symbols glossary (TT

נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.



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.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



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



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 מאורר 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.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.



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.



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



פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



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.



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.





KEEP_WARM_72dpi





דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.





אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין 


שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל 


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. 

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

קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד. 

לתא התנור 5 רמות בישול שונות. 

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

... 