

SOA330X1

30 אינץ'
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פינוליטי
8017709206192

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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

מס' בקרות 2 הגדרות בקרות 2 כפתורים ולחצנים

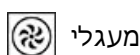
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

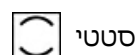
6



טורבו



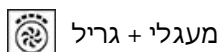
מעגלי



סטטי



פיצה



מעגלי + גריל



גריל גדול

פונקציות אחרות



שבת



התפחה סופית



הפשרה



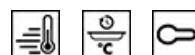
ייבוש

פונקציות ניקוי



פירוליטי

אפשרויות



אפשרויות אחרות
קדם חימום מהיר

שמירה על חום
כן

השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן

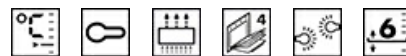
כן

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות

נעילת בקרות / בטיחות
ילדים

מאפיינים טכניים



C° 30	טמפרטורה מינימלית
C° 290	טמפרטורה מרבית
6	מספר המדפים
2	מס' מאוררים
3	מס' נורות
הלוגן	סוג נורה
W 20	הספק נורה
כן	אור כשהדלת פתוחה
W 3000	גוף חימום תחתון – הספק
W 1032	גוף חימום עליון – הספק
W 3500	גריל גדול – הספק

W 1300	גוף חימום מעגלי – הספק
W 1300	גוף חימום מעגלי 2 – הספק
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
כן	דלת נתיקה
4	מס' כולל של דלתות זכוכית
משיק	מערכת קירור
כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
410x610x415; mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
אמיל	חומר תא התנור

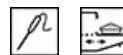
תווית חשמל / ביצועים



I 103 הנפח הנקי של תא התנור

1 מספר חללי תנור

אביזרים כלולים



2 רשת עם מעצור אחורי וצדי

1 מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה

Not included accessories

STONE

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



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



(Symbols glossary (TT

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	
<p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>עם המתג על הסמל הזה, לא ניתן לחמם גם אם התרמוסטט מופעל.</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 וכן הלאה.</p>		<p>חשמלי</p>	
<p>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.</p>		<p>מעגלי + גריל: מעגלי עם אלמנט עליון או גריל: זהה למאורר עם אלמנט עליון עם מהירות הבישול הנוספת של המעגלי, מושלם למנות עם ציפוי פריך. בשימוש עם גריל, המזון יושחם מהר יותר.</p>	
<p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.</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>KEEP_WARM_72dpi</p>		<p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר 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>פירוליטי: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>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</p>		<p>בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק</p>	
<p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>		<p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>	
<p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>		<p>לתא התנור 6 רמות בישול שונות.</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>...</p>