SOA330X1



קטגוריה	30 אינץ'
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709206192

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

מס' בקרות	2	**הגדרות בקרות**	כפתורים ולחצנים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 6

פונקציות בישול רגילות

סטטי	מעגלי	טורבו
גריל גדול	מעגלי + גריל	פיצה

פונקציות אחרות

הפשרה

התפחה סופית

שבת

ייבוש

פונקציות ניקוי

פירוליטי

אפשרויות

אפשרויות אחרות	שמירה על חום
קדם חימום מהיר	כן

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

מאפיינים טכניים

גריל גדול – הספק	W 3500
גוף חימום מעגלי – הספק	W 1300
גוף חימום מעגלי 2 – הספק	W 1300
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
דלת נתיקה	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	4
מערכת קירור	משיק
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	410x610x415; mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל

(Capacity (Lt	103 l
טמפרטורה מינימלית	30 °C
טמפרטורה מרבית	290 °C
מספר המדפים	6
מס' מאווררים	2
מס' נורות	3
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	W 20
אור כשהדלת פתוחה	כן
גוף חימום תחתון – הספק	W 3000
גוף חימום עליון – הספק	W 1032

תווית חשמל / ביצועים

צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	
מספר חללי תנור	1

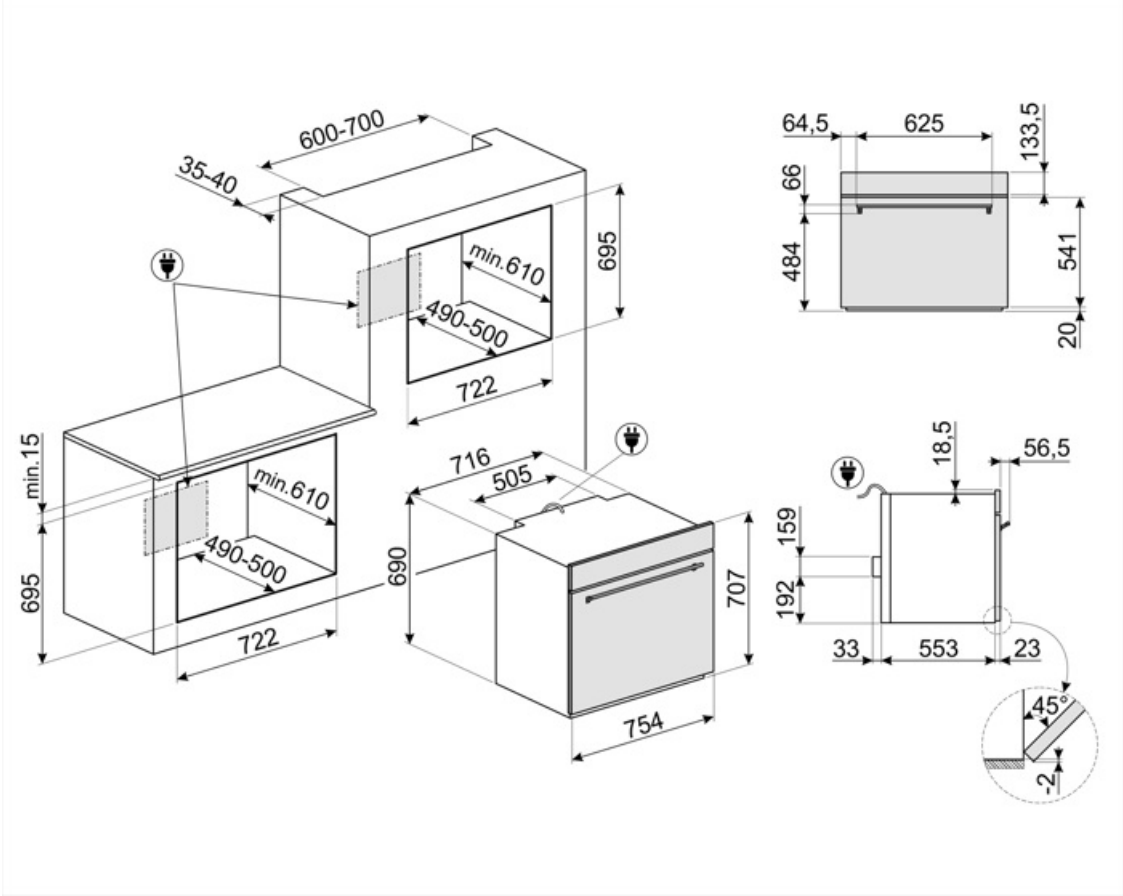
הנפח הנקי של תא התנור	103 l
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	
צריכת חשמל במצב רגיל	

אביזרים כלולים

מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	2
בחון טמפרטורה	כן, נקודה אחת	**מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)**	1
		רשת להכנסה	1

חיבור חשמלי

תדר (Hz)	Hz 50/60	**מתח**	V 240
אורך כבל חשמל	cm 120	**זרם**	A 15,8
		הספק נקוב	W 3800



Compatible Accessories

ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



Symbols glossary

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



עם המתג על הסמל הזה, לא ניתן לחמם גם אם התרמוסטט מופעל.



חשמלי



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 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.



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



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



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



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.



מעגלי + גריל: מעגלי עם אלמנט עליון או גריל: זהה למאוורר עם אלמנט עליון עם מהירות הבישול הנוספת של המעגלי, מושלם למנות עם ציפוי פריך. בשימוש עם גריל, המזון יושחם מהר יותר.



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.



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.



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



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק



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



לתא התנור 6 רמות בישול שונות.



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.



