

SOP6101TB3



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


60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירו מסורתי
ניקוי באדים
8017709327682



אסתטיקה

סדרה עיצובית	Linea	Serigraphy colour	Grey
צבע	שחור	Serigraphy type	Symbols
גימור	מבריק	דלת	זכוכית מלאה
Design	Flat	ידית	Linea minimal
חומר	זכוכית	צבע ידית	שחור
סוג זכוכית	שקוף	Logo	Silk screen

למשפחת תנורים


			
שם צג	CompactScreen	מס' בקרות	2
טכנולוגיית צג	LCD	כפתורי בקרה	Linea
הגדרות בקרות	כפתורים	צבע בקרות	Matt black

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10


פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן	 התפחה סופית	 שבת
--	---	---

פונקציות ניקוי

 ניקוי באדים
--

אפשרויות



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

מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית	30 °C	סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
טמפרטורה מרבית	280 °C	דלת	דלת מחוסמת
מספר המדפים	5	דלת נתיקה	כן
סוג המדפים	רשתות מתכת	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
מס' מאוררים	1	דלת פנימית ניתקת	כן
מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
סוג נורה	הלוגן	תרמוסטט בטיחות	כן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	ארובה	קבוע
הספק נורה	40 W	מערכת קירור	משיק
אור כשהדלת פתוחה	כן	Cooling duct	Double
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W	Speed Reduction	Yes
אלמנט גריל - הספק	1800 W	Cooling System	
גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W	מידות תא תנור לשימוש (ע"א)X	353x470x401 mm
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן		




















Not included accessories










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.



Symbols glossary (TT)

<p>A+ מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.
 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.	 הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.
 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.	 חשמלי
 חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.	 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.
 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.	 גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.
 מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.	 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.
 חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.	 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.
 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.	 פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg באבן פיצה של.
 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.	 דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.
 דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.	 KEEP_WARM_72dpi

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור. |  | מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין |
|  | קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד. |  | שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל |
|  | לתא התנור 5 רמות בישול שונות. |  | בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל. C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג. |
|  | ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור. |  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. |
|  | ... | | |