



# SO6100S2N

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
קיטור משולב  
SteamOne  
8017709300463

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



## אסתטיקה

Linea	<b>סדרה עיצובית</b>	Symbols	Serigraphy type
שחור	<b>צבע</b>	זכוכית מלאה	<b>דלת</b>
מבריק	<b>גימור</b>	Linea	<b>ידית</b>
Flat	Design	כרום	<b>צבע ידית</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לוגו</b>
שקוף	<b>סוג זכוכית</b>	Linea	<b>כפתורי בקרה</b>
Grey	Serigraphy colour		


## למשפחת תנורים

DigiScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים ולחצני מגע	
LED	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>הגדרות בקרות</b>
			<b>מס' בקרות</b>


## 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



טיימר

נעילת בקרות / בטיחות ילדים

1  
כן

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול

כן

## מאפיינים טכניים



I 68	(Capacity (Lt	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
QS-Galileo	תא	דלת מחוסמת	דלת
C° 50	טמפרטורה מינימלית	כן	דלת נתיקה
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
5	מספר המדפים	כן	דלת פנימית ניתקת
1	מס' מאווררים	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
1	מס' נורות	קבוע	ארובה
הלוגן	סוג נורה	משק	מערכת קירור
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	Single	פתח אוורור
W 40	הספק נורה	No	Speed Reduction Cooling System
כן	אור כשהדלת פתוחה	40% - 20	טוח קיטור
W 1200	גוף חימום תחתון - הספק	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
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

## 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 מאוורר
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  
 מגש עמוק בציפוי אמיל (150 מ"מ)

ערכה להרתחת מים

אחר

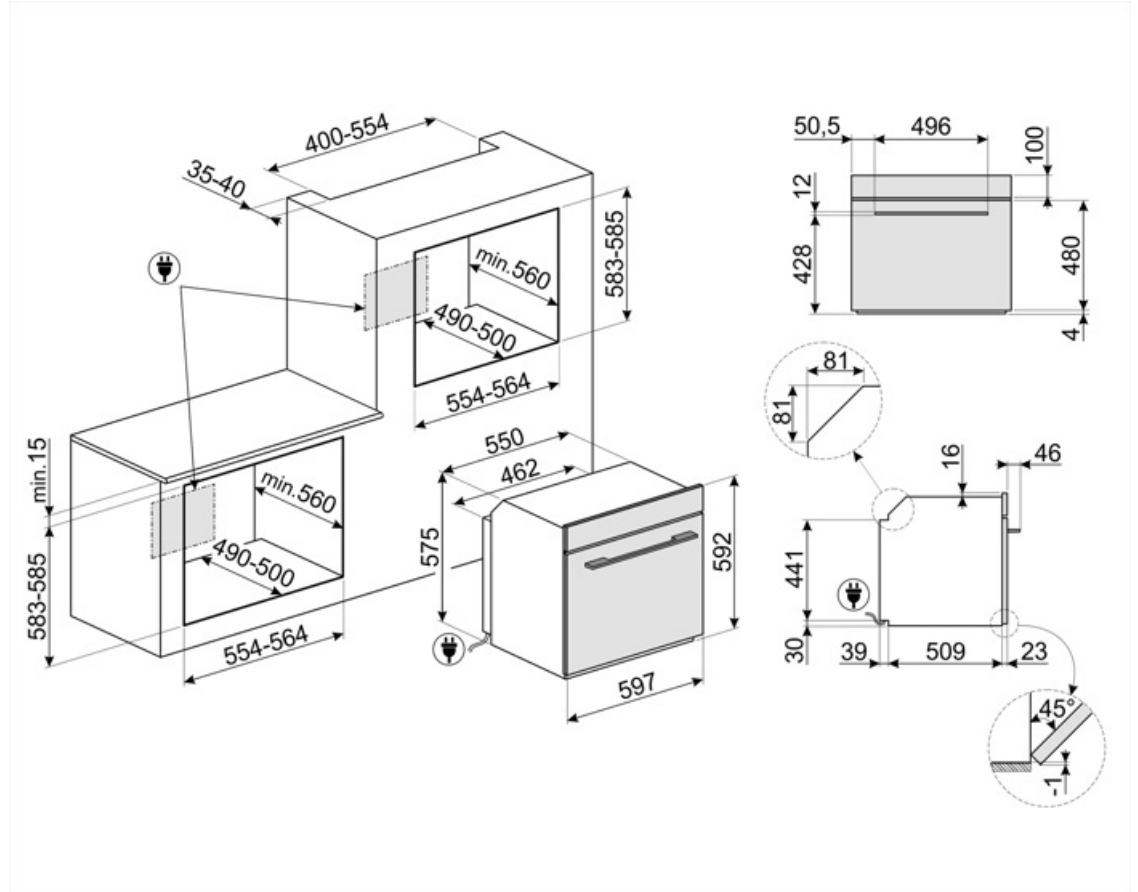
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 לא  
 A 13

מתח  
 תקע  
 זרם

W 2900  
 Hz 50/60  
 cm 115

הספק נקוב  
 תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



### ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 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



### GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



### PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



### 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.



### 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.



### ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



### 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



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידידת, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x 1.8 (ג) x 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים





SO6100S2B3

שחור

## Symbols glossary

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.</p>	
<p>קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D A+++ , בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>...</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</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 נזידים 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 תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות 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>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>			