



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


למשפחת תנורים

			
DigiScreen	שם צג	כפתורים ולחצני מגע	הגדרות בקרות
LED	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות


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



50 °C	טמפרטורה מינימלית	דלת מחוסמת	דלת
250 °C	טמפרטורה מרבית	כן	דלת נתיקה
5	מספר המדפים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית ניתקת
1	מס' נורות	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
הלוגן	סוג נורה	קבוע	ארובה
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	משיק	מערכת קירור
40 W	הספק נורה	Single	פתח אוורור
כן	אור כשהדלת פתוחה	No	Speed Reduction Cooling System
1200 W	גוף חימום תחתון – הספק	40% - 20	טוח קיטור
1000 W	גוף חימום עליון – הספק	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
1700 W	אלמנט גריל – הספק	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
2700 W	גריל גדול – הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	מגירה, ידנית	טעינת מים
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	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 מאורר
1.15 KWh	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
4.14 MJ	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

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

ערכה להרתחת מים

אחר

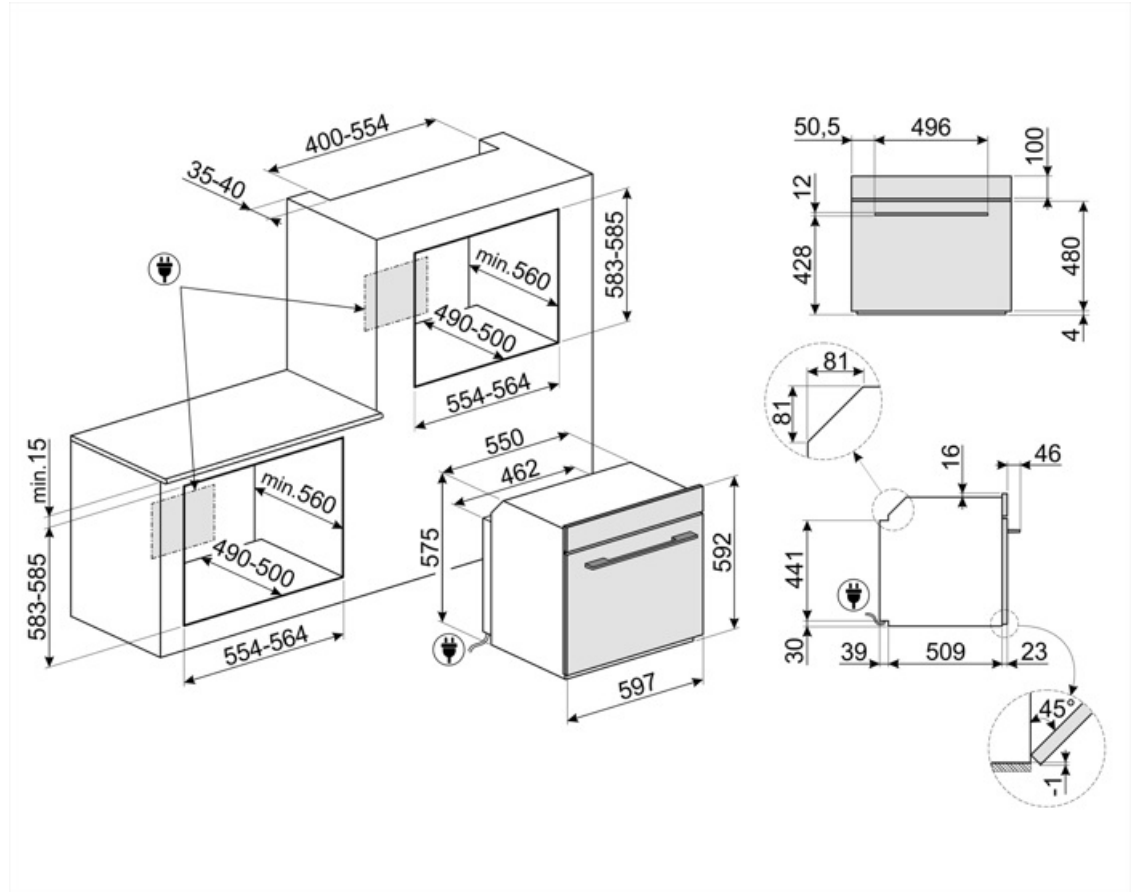
חיבור חשמלי

V 220-240
 A 13
 W 2900

מתח
 זרם
 הספק נקוב

Hz 50/60
 cm 115

תדר (Hz)
 אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

ET50

מגש מצופה אמייל, 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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



SFLK1

נעילת ילדים



ET20

מגש מצופה אמייל, 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



PALPZ

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



PR3845X

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



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 ביסקויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.





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>			