

# SO6101S2N



קטגוריה

משפחת מוצרים

אספקת חשמל

מקור חום

שיטת בישול

טכנולוגיית קיטור

מערכת ניקוי

קוד EAN

ס"מ 60

תנור

חשמלי

חשמל

קיטור משולב

SteamOne

ניקוי באדים

8017709300487



## אסתטיקה

סדרה עיצובית

Linea

צבע

שחור

גימור

מבריק

Design

Flat

חומר

זכוכית

סוג זכוכית

שקוף

Serigraphy colour

Grey

Serigraphy type

Symbols

דלת

זכוכית מלאה

ידית

Linea

צבע ידית

כרום

Logo

Silk screen

## למשפחת תנורים



שם צג

CompactScreen

טכנולוגיית צג

LCD

הגדרות בקרות

כפתורים

מס' בקרות

2

כפתורי בקרה

Linea

## תוכניות / פונקציות


מס' פונקציות בישול

11

### פונקציות בישול רגילות

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




### פונקציות בישול עם קיטור

 בסיוע מאוורר
---

### פונקציות קיטור אחרות

 יציאת מים	 הסרת אבנית
--	--

### פונקציות אחרות

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

### פונקציות ניקוי

 ניקוי באדים
--

## אפשרויות



<b>אפשרויות הגדרת זמן</b>	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	<b>אפשרויות אחרות</b>	שמירה על חום
<b>תזכורת דקות טיימר</b>	כן 1	<b>אפשרות הדגמה בחנות</b> <b>קדם חימום מהיר</b>	כן כן

## מאפיינים טכניים



<b>טמפרטורה מינימלית</b>	30 °C	<b>דלת נתיקה</b>	כן
<b>טמפרטורה מרבית</b>	280 °C	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>	כן
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן
<b>סוג המדפים</b>	רשתות מתכת	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	3
<b>מס' מאווררים</b>	1	<b>צירים לסגירה רכה</b>	כן
<b>מס' נורות</b>	1	<b>תרמוסטט בטיחות ארובה</b>	כן
<b>סוג נורה</b>	הלוגן	<b>מערכת קירור</b>	משיק
<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</b>	כן	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>הספק נורה</b>	40 W		
<b>אור כשהדלת פתוחה</b>	כן		
<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	1200 W		

אלמנט גריל – הספק	1800 W	טווח קיטור	20 - 40%
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W	מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	353x470x401 mm
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
דלת	דלת מחוסמת	טעינת מים	מגירה, ידנית
		קיבולת המכל	ליטר 0.8

## תווית חשמל / ביצועים



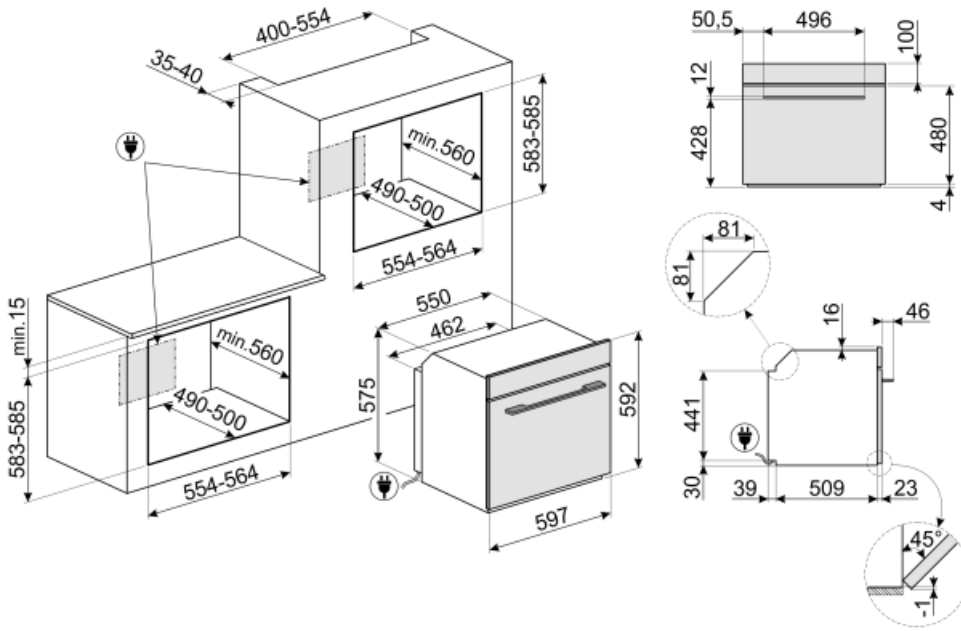
דרגת יעילות אנרגטית	A+	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2.45 MJ
הנפח הנקי של תא התנור	68 l	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.68 kWh
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.15 kWh	מספר חללי תנור	1
צריכת חשמל במצב רגיל	4.14 MJ	אינדקס יעילות אנרגטית	81 %

## אביזרים כלולים

רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה אחר	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	1	ערכה להרתחת מים	

## חיבור חשמלי

מתח	220-240 V	תדר (Hz)	50/60 Hz
זרם	13 A	אורך כבל חשמל	115 cm
הספק נקוב	3000 W		



## 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.



### SFLK1

נעילת ילדים



### PR3845X

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



### GTT2

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



### 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.



### PALPZ

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



### GTP2

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



### PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



### ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



### ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### 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 גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ



## Alternative products

---



SO6101S2B3




















שחור



SO6101S2S

כסף

## Symbols glossary (TT)

<p><b>A+</b> מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 <p>קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>
 <p>פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>חשמלי</p>	 <p>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.</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>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>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>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>
 <p>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.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש של Smeg באבן פיצה.</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>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>	 <p>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.</p>

 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>
 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
 <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה C אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין</p>	 <p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>
 <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>
 <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p>	 <p>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.</p>
 <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
 <p>...</p>	 <p>מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.</p>