

SO6102S3PG



קטגוריה

משפחת מוצרים

מערכת חיוניות

אספקת חשמל

מקור חום

שיטת בישול

טכנולוגיית קיטור

מערכת ניקוי

קוד EAN

60 ס"מ

תנור

כן

חשמלי

חשמל

קיטור משולב

Steam100

ניקוי באדים

8017709326852



אסתטיקה

סדרה עיצובית

צבע

גימור

Design

חומר

סוג זכוכית

Linea

Neptune Grey

מאט

Flat

זכוכית

שקוף

Serigraphy colour

Serigraphy type

דלת

ידית

צבע ידית

Logo

Black

Symbols

זכוכית מלאה

Linea minimal

מתכת ושחור סאטן

Silk screen

למשפחת תנורים



שם צג

טכנולוגיית צג

הגדרות בקרות

EvoScreen

LCD

מגע מלא

מס' בקרות

כפתורי בקרה

2

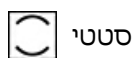
Linea

תוכניות / פונקציות

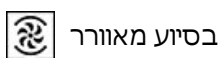
מס' פונקציות בישול

12

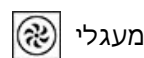
פונקציות בישול רגילות



סטטי



בסיוע מאוורר



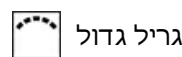
מעגלי



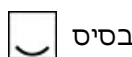
טורבו



חסכוני



גריל גדול



בסיס



פיצה


פונקציות בישול עם קיטור

-  קיטור
-  בסיוע מאוורר
-  מעגלי
-  סו-ווייד

פונקציות קיטור אחרות

-  ניקוי מכל
-  יציאת מים
-  כניסת מים
-  הסרת אבנית

פונקציות אחרות

-  הפשרה לפי זמן
-  התפחה סופית
-  בישול על אבן
-  ברביקו
-  צלייה באוויר
-  שבת

פונקציות ניקוי

-  ניקוי באדים

אפשרויות



אפשרויות הגדרת זמן	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	בישול עם מדחום בחון	כן
תזכורת דקות טיימר	כן 1	אפשרות הדגמה בחנות קדם חימום מהיר	כן כן
אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים		

מאפיינים טכניים




טמפרטורה מינימלית	30 °C	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
טמפרטורה מרבית	250 °C	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר המדפים	5	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
סוג המדפים	רשתות מתכת	צירים לסגירה רכה	כן
מס' מאווררים	1	פתיחה רכה	כן
מס' נורות	2	תרמוסטט בטיחות ארובה	כן עם וריאציות
סוג נורה	הלוגן	מערכת קירור	משיק
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	Cooling duct	Single
הספק נורה	40 W	Speed Reduction	Yes
אור כשהדלת פתוחה	כן	Cooling System	
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W	טוח קיטור	20 - 100%
אלמנט גריל - הספק	1750 W		
גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W		

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	353x470x401 mm
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
דלת	דלת מחוסמת	חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
דלת נתיקה	כן	טעינת מים	מגירה, ידנית
		קיבולת המכל	0.8 ליטר

תווית חשמל / ביצועים

A++			
דרגת יעילות אנרגטית	A++	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	1.84 MJ
הנפח הנקי של תא התנור	67 l	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.51 kWh
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0.96 kWh	מספר חללי תנור	1
צריכת חשמל במצב רגיל	3.46 MJ	אינדקס יעילות אנרגטית	61,4 %

אביזרים כלולים

			
רשת עם מעצור אחורי	1	מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	1	בחון טמפרטורה	כן, נקודה אחת
רשת להכנסה	1	אחר	ערכה להרתחת מים
(מגש נירוסטה, 20 מ"מ)	1		

חיבור חשמלי

מתח	220-240 V	תדר (Hz)	50/60 Hz
זרם	13 A	אורך כבל חשמל	150 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.



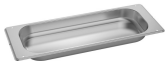
PR3845X

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



BX640

רוחב x מגש נירוסטה לתנור קיטור, גובה 40 עומק 176 מ"מ x 455



ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"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.



PALPZ

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



SFLK1

נעילת ילדים



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



BX640P

מגש נירוסטה מחורר לתנור קיטור, גובה עומק 176 מ"מ x רוחב 40 x 455



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 רוחב 37.5 ס"מ x



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.



Alternative products



SO6102S3PS

כסף



SO6102S3PB3























שחור




SO6102S3PN


שחור


Symbols glossary (TT)

 <p>פונקציית בישול ייעודית לברביקיו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של צלייה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.</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>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות 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>...</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	 <p>חשמלי</p>
 <p>A++: מסייעת לחסוך A++ קטגוריית יעילות אנרגטית הביצועים A עד 20% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</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>AIRFRY פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.</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 וכך 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 ניידים ותבשילים.</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 תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	 <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg באבן פיצה של.</p>
 <p>FUN_SOUS_VIDE_72dpi</p>	 <p>בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.</p>


- 


מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.




אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.
- 


FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi




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.
- 


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




מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אאויר 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.




סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.
- 


להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.



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.
- 

בקות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.
- 

פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות PPR2 מידות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים.