

SO6102TG



קטגוריה

משפחת מוצרים

אספקת חשמל

מקור חום

שיטת בישול

טכנולוגיית קיטור

מערכת ניקוי

קוד EAN

ס"מ 60

תנור

חשמלי

חשמל

אזור חום

מסורתי

ניקוי באדים

8017709326890



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

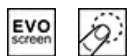
זכוכית מלאה

Linea minimal

מתכת ושחור סאטן

Silk screen

למשפחת תנורים



שם צג

טכנולוגיית צג

EvoScreen

LCD

הגדרות בקרות

מגע מלא

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	 בישול על אבן
 ברביקיו	 צלייה באוויר	 שבת

פונקציות ניקוי

 ניקוי באדים
--

אפשרויות



אפשרויות הגדרת זמן	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים
תזכורת דקות	כן	אפשרות הדגמה בחנות	כן
טיימר	1	קדם חימום מהיר	כן
נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן		

מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית	30 °C	דלת	קריר
טמפרטורה מרבית	280 °C	דלת נתיקה	כן
מספר המדפים	5	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
סוג המדפים	רשתות מתכת	דלת פנימית ניתקת	כן
מס' מאווררים	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מס' נורות	2	צירים לסגירה רכה פתיחה רכה	כן
סוג נורה	הלוגן		כן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	תרמוסטט בטיחות	כן
הספק נורה	40 W	ארובה	קבוע
אור כשהדלת פתוחה	כן	מערכת קירור	משיק
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W	Cooling duct	Single
אלמנט גריל - הספק	1750 W	מידות תא תנור לשימוש (ע)X(א)ג	353x470x401 mm
גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W		

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

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	1
מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (50 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.



SFLK1

נעילת ילדים



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 37.5 ס"מ רוחב 37.5 ס"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.



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



Alternative products



SO6102TN

שחור



SO6102TS





















כסף




















SO6102TB3

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>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</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>...</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>מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית A+: הביצועים 10% 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>יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי Fresh Touch הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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 מושלמת.</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 Smeg באבן פיצה של</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 באוויר 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>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</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>בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.</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>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</p> | |