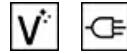


SO6102TG

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
מסורתי
ניקוי באדים
8017709326890



קטגוריה

משפחה מוצריים

אספקת חשמל

מקור חום

שיטת בישול

טכנולוגיית קיטור

מערכת ניקוי

EAN קוד



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Black	Serigraphy colour
Neptune Grey	צבע	Symbols	Serigraphy type
מטאט	גימור	זוכחת מלאה	דلت
Flat	עיצוב	Linea minimal	ידית
זכוכית	חומרים	מתכת ושחור סאטן	צבע ידית
שקוף	סוג זכוכית	Silk screen	לוגו

למשפחה תנורים

EvoScreen LCD	שם צג טכנולוגיית צג	מגע מלא	הגדרות בקרות
------------------	-------------------------------	---------	-------------------------

תוכניות / פונקציות

פונקציות בישול רגילים

	معالgi		ביסיון מאוורר		סטטי
	גריל גדול		חסכוני		טורבו
	معالgi + תחתון		בסיס		גריל מאוורר (גדול)
					פיצה

פונקציות אחרות

	בישול על אבן		התפחה סופית		האפשרה לפי זמן
	שבת		צליה באויר		ברביקיו

פונקציות ניקוי

אפשרויות

השהייה התחילה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים
Cn	תזכורת דקota	Cn
1	טיימר	Cn
Cn	נעילת בקרות / בטיחות ילדים	Cn



אפשרויות אחרות
אפשרות הדגמה בchnerות
קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים

C° 25	טמפרטורה מינימלית		דלת
C° 280	טמפרטורה מרבית		דלת נתיחה
5	מספר המדפים		דלת פנימית מזוכחת
1	מס' מאורות		להלטין
2	מס' נורות		דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה		מס' כולל של דלתות
	נורה ניתנת להחלפה על ידי Cn		זכוכית
	המשתמש		צירים לסגירה רכה
W 40	הספק נורה		פתחה רכה
Cn	אור כהadelת פתוחה		ארובה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק		מערכת קירור
W 1750	אלמנט גרייל – הספק		פתח אודורו
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		Speed Reduction Cooling System
Cn	החימום מושהה כהadelת פתוחה	353x470x401 mm	 מידות תא תנור לשימוש (גארח)

פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	אלектронי אמיל נקי תמיד	בקרת טמפרטורה חומר תא התנור
-------------	----------------------	----------------------------	--

תווית חשמל / ביצועים

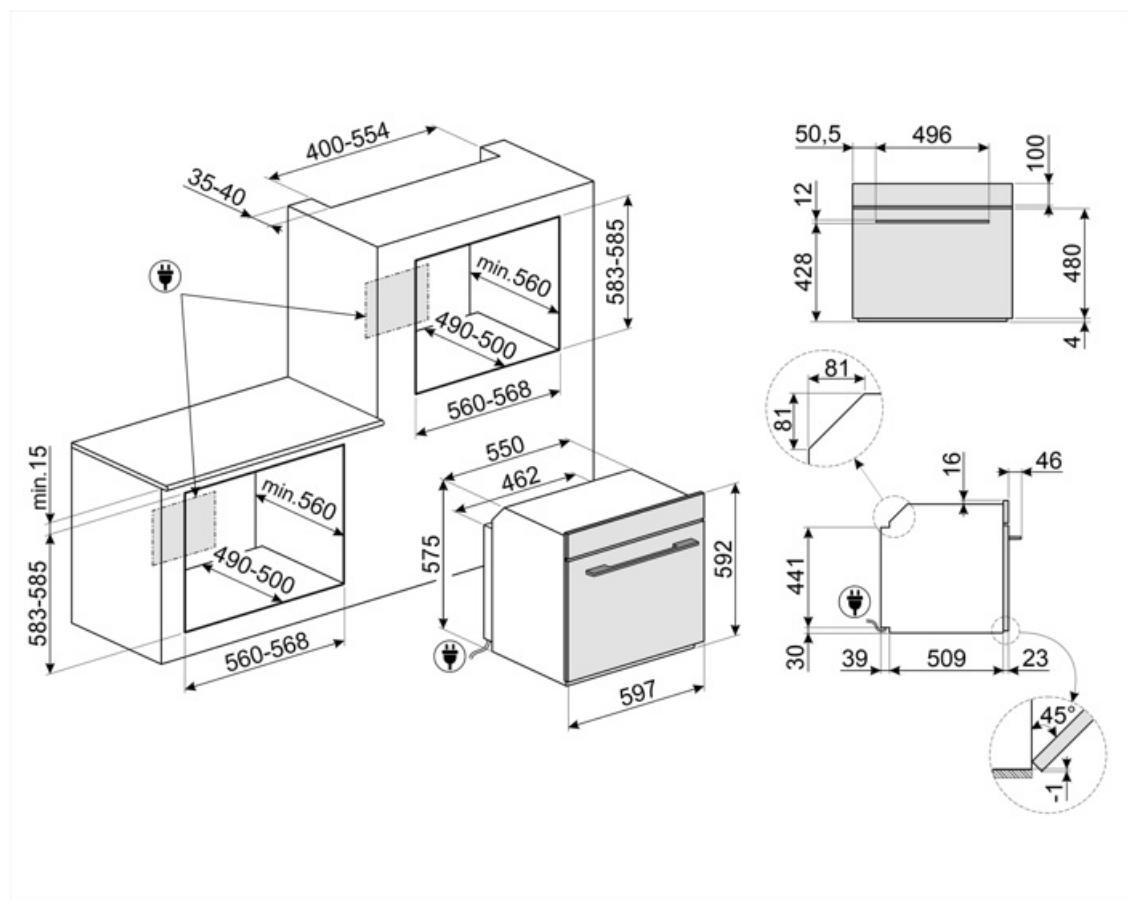
+A	דרגת ייעילות אנרגטית	MJ 2.45	
68	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	
KWh 1.15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	צריכת אנרגיה למחרזר במצב הסעת אויר מאולצת
MJ 4.14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81	עם מאוורר מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית

חומרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה
1	מגש ביציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסלلات טלסקופיות, הוצאה
1	מגש עמוק ביציפוי אמייל (50 מ"מ)	1	חלוקת

חיבור חשמלי

V 220-240	מתנה	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 150	אורך כבל חשמל
W 3000	הספק נקוב		



Compatible Accessories

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 אמייל, עומק 50 מ"מ



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



PR3845X

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



STONE

אבן חסינה חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה וمتכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנינים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.



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



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 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



PALPZ

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



SFLK1

נעילת ידיים





Alternative products



SO6102TB3

שחור

Symbols glossary

נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכנויות/מחזוריים כך שלא ניתן לשנותם באקרים.



פונקציית בישול ייעודית לברביקו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסיסיות ופיריכות בתנור עם טעם אופייני של צליה. הצד עם הפסים מותאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החולק מותאים לדגים, פירוטים וירקות.



מערכת קירור אוור: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



A+: קטגורית יעילות אנרגטיית A+ מסיימת לחסוך עד 10% פחות בהשוואה לקטגוריה A. הריצויים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



הפרשה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפרשה של מזונות שונים.



התואורה נכנית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתחילה הבישול.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמשיע לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפתחת כמוות השומן שנמצא לדפנות בעת הבישול.



ימני:



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אוור Y. מושלמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופיריכות מושלמות.



Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק ואכוויות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל- -50°C . בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחלמות יתר.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים ייחודיים שמוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר, מושלם לצלי, עוגות פירוט, לחם וכןلالה.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בסיסי למזון שמחיב בישול נוספת.



חסכונית: השילוב של ג릴, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



מאורר עם אלמנט ג릴: המאורר מפחית את החום העז של הג릴, מעניק שיטה מצוינת לצליה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכןלה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא יבוש 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 צליה. חזי ג릴 (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



אלמנט ג릴: שימוש בג릴 מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מוצר מהו יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גדולות שמחיבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזין את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מוצר בכל גודל ובכל צורה.



דלת האוככית הפנימית: ניתן להסרה במספר תנועות מהירות לניוקו.



תאורת צד: שתי תאורות מצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציהקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסלות טלקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו לחולטיון מהתנור.



בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכננת את המכשיר ב涅געה בלחץ.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבדים.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולת לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאינים או ביסקווטים



פונקציית פיצה: הפעלה הבו-זמןית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתן ביישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



דלת פנימית מזכוכית לחולטיון: דלת פנימית מזכוכית לחולטיון, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקונו.



KEEP_WARM_72dpi



אוויר ב- 40°C : מעניק את הסבירה המושלמת להתחפה סופית של תערובות בזק שמרים. פשוט ווחרים את הפונקציה ומניחים את הבזק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מוצר במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להויסגר ברכות ובקט.



בקרה אלקטרוני: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של 3°C - 2°C . הדבר מאפשר לבשל מוצר שרגע מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



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



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבדים.

