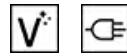


# SO6102TS

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
מסורתי  
ניקוי באדים  
8017709295257



**קטגוריות**  
**משפחה מוצריים**  
**אספקת חשמל**  
**מקור חום**  
**שיטות בישול**  
**טכנולוגיית קיטור**  
**מערכת ניקוי**  
**קוד EAN**



## אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
קסף	צבע	זוכחת מלאה	דلت
مبرיק	גימור	Linea	ידית
Flat	Design	כרום	צבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לווא
זכוכית מהירות אוור	סוג זכוכית	Linea	כפטור בקרת
White	Serigraphy colour		

## למשפחה תנורים

EvoScreen LCD	שם צג טכנולוגיית צג	כפתורים ולחצני מגע 2	הגדרות בקרות מס' בקרות	
------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------	--

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10

### פונקציות בישול רגילים

מעגלי

בסיוע מאוורר

סטטי

גריל גדול

חסכוני

טורבו

מעגלי + תחתון

בסיס

גריל מאוורר (גדול)

פיצה

### פונקציות אחרות

בישול על אבן

התפחה סופית

האפשרה לפיזמן

שבת

צליה באוויר

ברביקיו

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

### אפשרויות

השהייה ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול

#### אפשרויות הגדרת זמן

כן	תזכורת דקות
כן	טיימר
כן	נעילת בקרות / בטיחות
כן	ידים

שמירה על חום, תאורה  
חסכונית, בהירות, צללים



#### אפשרות הדגמה בchnerות קדם חימום מהיר

#### אפשרות נתיחה מזוככית

#### אפשרות פנימית ניתקת

#### אפשרות חלוטין

#### אפשרות צוככית

#### אפשרות צירום לסירה רכה

#### אפשרות פתיחה רכה

#### אפשרות ארובה

#### אפשרות מערכת קירור

#### אפשרות פתח אוורור

#### אפשרות Speed Reduction Cooling System

### מאפיינים טכניים

C° 30	טמפרטורה מינימלית	דלת
C° 280	טמפרטורה מרבית	דלת נתיחה
5	מספר המדפים	דלת פנימית מזוככית
1	מס' מאווררים	חלוטין
2	מס' נורות	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	מס' כולל של דלתות
	נורה ניתנת להחלפה על ידי כנ	צוככית
	המשתמש	צירום לסירה רכה
W 40	הספק נורה	פתיחה רכה
כן	אור כשהדלת פתוחה	ארובה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	מערכת קירור
W 1750	אלמנט גרייל – הספק	פתח אוורור
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	Speed Reduction Cooling System
כן	החימום מושחה כשהדלת פתוחה	

פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גארע)
			אלקטронי אמיל נקי תמיד בקרט טמפרטורה חומר תא התנור

## תווית חשמל / ביצועים

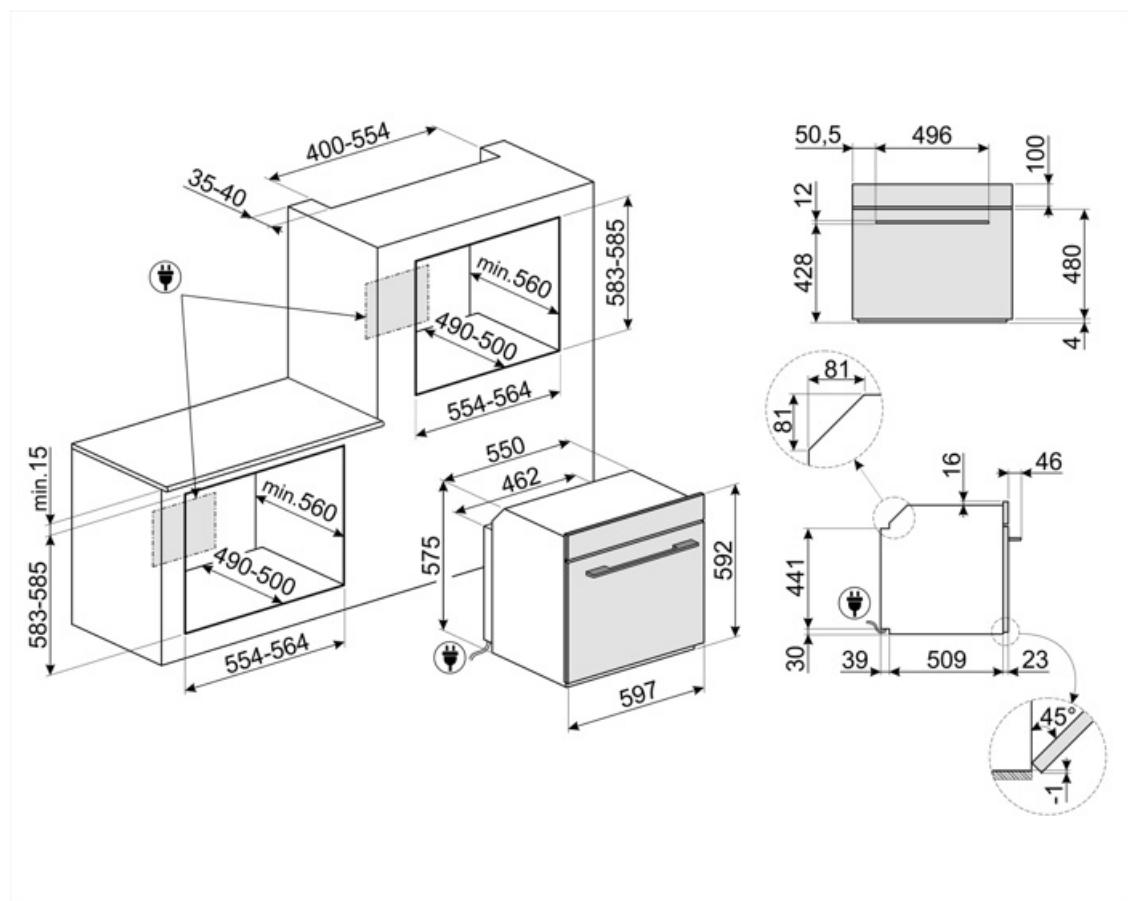
+A	דרגת יועלות אנרגטיות	MJ 2.45	צריכת חשמל בהסעת אויר מאולצת
68	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	צריכת אנרגיה למחזור במצב רגיל
KWh 1.15	צריכת חשמל למחרור במצב רגיל		במצב הסעת אויר מאולצת עם מואורר
MJ 4.14	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית
		% 81	

## אביזרים כלולים

1	רשות עם מעצור אחורי	1	רשות להכנסה
1	מגש ביציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה
1	מגש عمוק ביציפוי אמייל (50 מ"מ)	1	חליקית

## חיבור חשמלי

V 220-240	מתנה	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 115	אורק 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



### GT2

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



SO6102TG

Neptune Grey

## Symbols glossary

נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכניות/מחזוריים כך שלא ניתן לשנותם באקרה.



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, פירות ים וירקות.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



A+: קטגורית יעילות אנרגטיות A+ מסיימת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטgorיה A. הרצויים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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



شمלי



התואורה נכנית אוטומטית: להיסכן רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתיחילת הבישול.



hoods: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה".  
הודות לשילוב של קירור משיק ואיכות פנים  
מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל- $-50^{\circ}\text{C}$ . בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתרה.



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



...



מאורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, אך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפיריטים שבושלים בשיטות איטיות.



גוף חיים תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחיבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזדים ותבשילים.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים ייחודיים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



מעגלי: השילוב של מאורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל לא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-זמן, פחות חשמל אمنי בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



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



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוצאות מיוחדות בעת בישולبشر במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



חסכונית: השילוב של גרייל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



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



מאורר עם אלמנט גרייל: המאורר מפחיתה את החום העז של הגרייל, מעניק שיטה מצוינת לצליה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמרה על החום של פריטים בו-זמן, מתיקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צליה. חצי גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



דלת פנימית מזוככית לחלוּטִין: דלת פנימית מזוככית לחלוּטִין, משטח שטוח אחד שקל לשמר על ניקונו.



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



KEEP\_WARM\_72dpi



דלת האcocית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנעות מהירות לניקוי.



אוויר ב- $40^{\circ}\text{C}$  מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצל שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שzion



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



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



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



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



בקרה אלקטונית: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בבדיקה של  $3^{\circ}\text{C}$ -2. הדבר מאפשר לבשל מוצר שרגעש מאד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בliterim.



פונקציית בישול יעודיית לרשות מצלת אוויר AIRFRY . מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במחריות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגנים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופיריות מושלמות.



מסלות טלקופיות: אפשרות לשזרור החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו לחלוּטִין מהתנור.



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



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בliterim.



פונקציית בישול יעודיית לאבן חסינית חום מרובה מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוכאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטיות, פלאינים או ביסקוויטים

