

SO6102TS



קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
טכנולוגיית קיטור
מערכת ניקוי
קוד EAN

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



אסתטיקה

סדרה עיצובית	Linea	Serigraphy colour	White
צבע	כסף	Serigraphy type	Symbols
גימור	מבריק	דלת	זכוכית מלאה
Design	Flat	ידית	Linea
חומר	זכוכית	צבע ידית	כרום
סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור	Logo	Silk screen

למשפחת תנורים



שם צג	EvoScreen	מס' בקרות	2
טכנולוגיית צג	LCD	כפתורי בקרה	Linea
הגדרות בקרות	כפתורים ולחצני מגע		

תוכניות / פונקציות





מס' פונקציות בישול

10


פונקציות בישול רגילות

 סטטי	 בסיוע מאזורר	 מעגלי
 טורבו	 חסכוני	 גריל גדול
 (גריל מאזורר 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

תזכורת דקות	כן
טיימר	1
נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול

אפשרויות אחרות

אפשרות הדגמה בחנות	כן
קדם חימום מהיר	כן

שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים

מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית	30 °C
טמפרטורה מרבית	280 °C
מספר המדפים	5
סוג המדפים	רשתות מתכת
מס' מאזוררים	1
מס' נורות	2
סוג נורה	הלוגן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן
הספק נורה	40 W
אור כשהדלת פתוחה	כן
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
אלמנט גריל - הספק	1750 W
גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W

דלת	קריר
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
צירים לסגירה רכה	כן
פתיחה רכה	כן
תרמוסטט בטיחות	כן
ארובה	קבוע
מערכת קירור	משיק
Cooling duct	Single
מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	353x470x401 mm

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 %

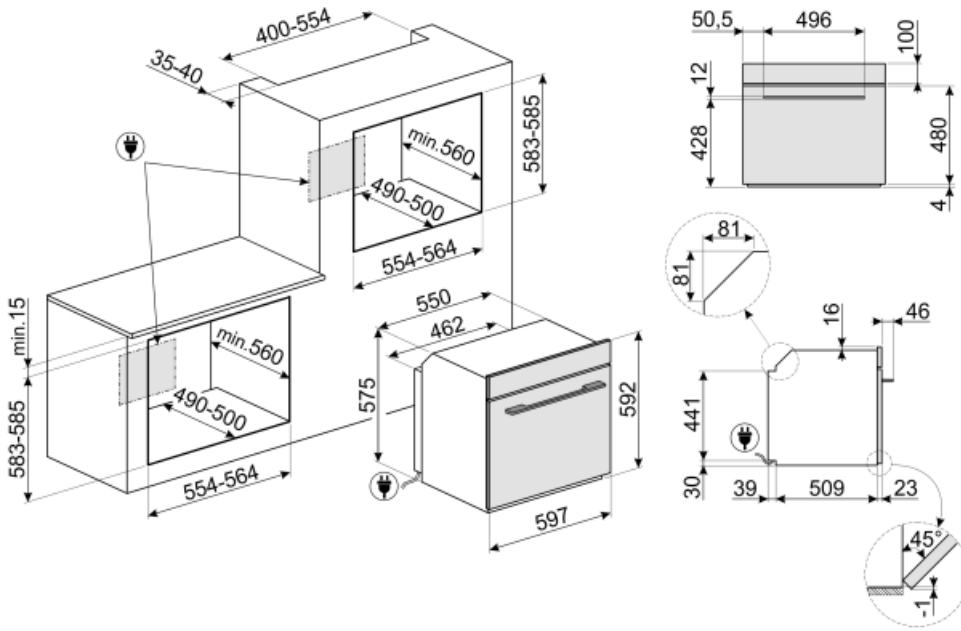
אביזרים כלולים



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	115 cm
הספק נקוב	3000 W		



Not included accessories

ET20

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



PALPZ

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



PR3845X

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



SFLK1

נעילת ילדים



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.



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.



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.



STONE

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



Alternative products



SO6102TB3

שחור



SO6102TN





















שחור



















SO6102TG

Neptune Grey

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>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>
 <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</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>Fresh Touch: יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי 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>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>...</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 תוצות 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, נקניקיות 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 צלויה. 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 מנגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p> |  <p>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</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>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</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>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> |