



# SO6102TS

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


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



## אסתטיקה

Linea	<b>סדרה עיצובית</b>	Symbols	Serigraphy type
כסף	<b>צבע</b>	זכוכית מלאה	<b>דלת</b>
מבריק	<b>גימור</b>	Linea	<b>ידית</b>
Flat	<b>Design</b>	כרום	<b>צבע ידית</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לוגו</b>
זכוכית מחזירת אור	<b>סוג זכוכית</b>	Linea	<b>כפתורי בקרה</b>
White	<b>Serigraphy colour</b>		

## למשפחת תנורים

EvoScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים ולחצני מגע	
LCD	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>הגדרות בקרות</b>
			<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

### פונקציות בישול רגילות

- מעגלי
- בסיוע מאורר
- סטטי
- גריל גדול
- חסכוני
- טורבו
- מעגלי + תחתון
- בסיס
- גריל מאורר (גדול)
- פיצה

### פונקציות אחרות

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

### פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

### אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול

#### אפשרויות הגדרת זמן

שמירה על חום, תאורה  
חסכונית, בהירות, צלילים

#### אפשרויות אחרות

- כך תזכורת דקות
- 1 טיימר
- כך נעילת בקרות / בטיחות ילדים

- כך אפשרות הדגמה בחנות
- כך קדם חימום מהיר

### מאפיינים טכניים



סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	(Capacity (Lt	תא
דלת נתיקה	קריר	68	QS-Galileo
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כך	30 C°	טמפרטורה מינימלית
דלת פנימית ניתקת	כך	280 C°	טמפרטורה מרבית
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	5	מספר המדפים
צירים לסגירה רכה	כך	1	מס' מאוררים
פתיחה רכה ארובה	כך	2	מס' נורות
מערכת קירור פתח אוורור	קבוע	הלוגן	סוג נורה
Speed Reduction Cooling System	משיק	נורה ניתנת להחלפה על ידי כך	המשתמש
	Single	40 W	הספק נורה
	No	כך	אור כשהדלת פתוחה
		1200 W	גוף חימום תחתון – הספק
		1750 W	אלמנט גריל – הספק

W 2000 **גוף חימום מעגלי – הספק**  
 כן **החימום מושהה כשהדלת פתוחה**

353x470x401 mm

**מידות תא תנור לשימוש**  
(גאראע)

אלקטרוני  
 אמייל נקי תמיד

**בקרת טמפרטורה**  
**חומר תא התנור**

## תווית חשמל / ביצועים

+A **דרגת יעילות אנרגטית**  
 I 68 **הנפח הנקי של תא התנור**  
 kWh 1,15 **צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**  
 MJ 4,14 **צריכת חשמל במצב רגיל**



MJ 2,45 **צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת**  
 kWh 0,68 **צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר**  
 1 **מספר חללי תנור**  
 % 81 **אינדקס יעילות אנרגטית**

## אביזרים כלולים

1 **רשת עם מעצור אחורי**  
 1 **מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)**  
 1 **מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)**



1 **רשת להכנסה**  
 1 **מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית**

## חיבור חשמלי

V 220-240 **מתח**  
 לא **תקע**  
 A 13 **זרם**

W 3000  
 Hz 50/60  
 cm 115

**הספק נקוב**  
**תדר (Hz)**  
**אורך כבל חשמל**



## 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 אמיל, 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



### AIRFRY2

מגש אייר פרייר. 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.



### ET20

מגש מצופה אמיל, 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



### STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x (ג) 1.8 x (ע) 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים



---

## Alternative products

---



SO6102TB3

שחור



SO6102TG

Neptune Grey

## Symbols glossary

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<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 קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	
<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p>		<p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</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>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול הגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>	
<p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>		<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p>	
<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>		<p>מעגלי: השילוב של מאורר 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>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>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>	

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.



פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



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



KEEP\_WARM\_72dpi



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



אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



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



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



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר AIRFRY. 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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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

