

SO6302S3PX

60 ס"מ
תנור
כך
חשמלי
חשמל
קיטור משולב
Steam100
ניקוי באדים
8017709293635



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



אסתטיקה

| | | | |
|---|--|---|--|
| Classica נירוסטה נגד טביעות אצבעות Flat נירוסטה ליקוי Black | סדרה עיצובית צבע גימור Design חומר סוג זכוכית Serigraphy colour | Symbols עם שני פסים אופקיים קלאסי אפקט פלדה Embossed קלאסי | Serigraphy type דלת ידית צבע ידית לוגו כפתורי בקרה |
|---|--|---|--|

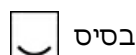
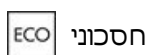
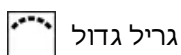
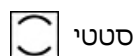
למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

12

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



פונקציות בישול עם קיטור

- מעגלי
- בסיוע מאוורר
- קיטור

- סו-ויד

פונקציות קיטור אחרות

- כניסת מים
- יציאת מים
- ניקוי מכל

- הסרת אבנית

פונקציות אחרות

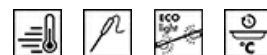
- בישול על אבן
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

- שבת
- צלייה באוויר
- ברביקיו

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
1

שמירה על חום, תאורה
חסכונית, בהירות, צלילים

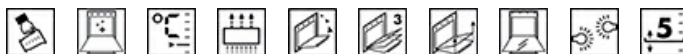
אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות
טיימר

אפשרויות אחרות

כן **בישול עם מדחום בחון**
כן **אפשרות הדגמה בחנות**
כן **קדם חימום מהיר**

מאפיינים טכניים



| | | | |
|------------|--------------------------|-------------|----------------------------|
| I 72 | (Capacity (Lt | כן | דלת נתיקה |
| QS-Galileo | תא | כן | דלת פנימית מזכוכית לחלוטין |
| C° 25 | טמפרטורה מינימלית | כן | דלת פנימית ניתקת |
| C° 250 | טמפרטורה מרבית | 3 | מס' כולל של דלתות זכוכית |
| 5 | מספר המדפים | כן | צירים לסגירה רכה |
| 1 | מס' מאוררים | כן | פתיחה רכה |
| 2 | מס' נורות | כן | פתיחה רכה |
| הלוגן | סוג נורה | עם וריאציות | ארובה |
| כן | נורה ניתנת להחלפה על ידי | משיק | מערכת קירור |
| W 40 | המשתמש | Single | פתח אוורור |
| כן | הספק נורה | Yes | Speed Reduction |
| W 1200 | אור כשהדלת פתוחה | | Cooling System |
| W 1750 | גוף חימום תחתון – הספק | 100% - 20 | טוח קיטור |
| W 2000 | אלמנט גריל – הספק | | |
| | גוף חימום מעגלי – הספק | | |

| | | | |
|-------------|----------------------------|----------------|------------------------------|
| כך | החיימום מושהה כשהדלת פתוחה | 353x470x401 mm | מידות תא תנור לשימוש (גאראע) |
| פתח סטנדרטי | סוג פתיחת דלת | אלקטרוני | בקרת טמפרטורה |
| דלת מחוסמת | דלת | אמייל נקי תמיד | חומר תא התנור |
| | | מגירה, ידנית | טעינת מים |
| | | 0.8 ליטר | קיבולת המכל |

תווית חשמל / ביצועים

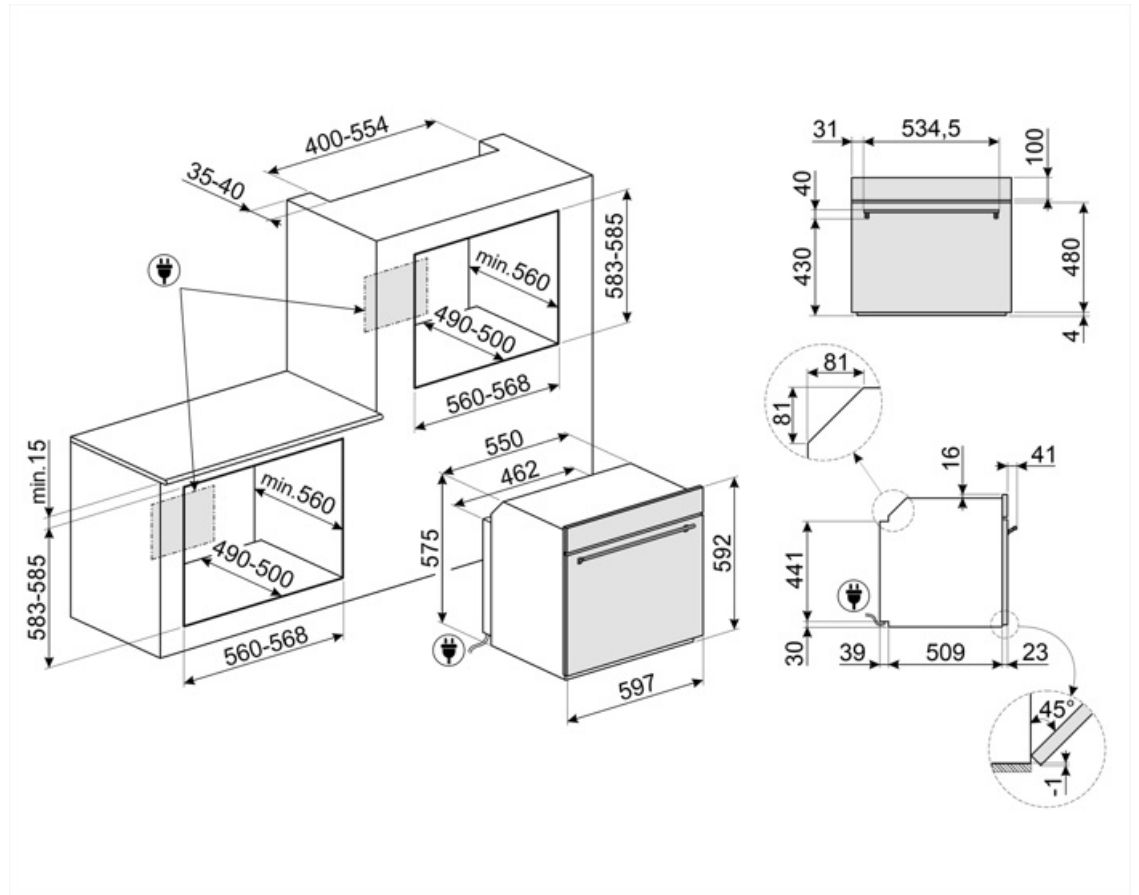
| | | | |
|----------|-----------------------------|----------|--|
| ++A | דרגת יעילות אנרגטית | MJ 1,84 | צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת |
| I 67 | הנפח הנקי של תא התנור | kWh 0,51 | צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר |
| kWh 0,96 | צריכת חשמל למחזור במצב רגיל | 1 | מספר חללי תנור |
| MJ 3,46 | צריכת חשמל במצב רגיל | % 61,4 | אינדקס יעילות אנרגטית |

אביזרים כלולים

| | | | |
|-------|-----------------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1 | רשת עם מעצור אחורי | 1 | מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ) |
| 1 50) | מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ) | | בחון טמפרטורה |
| 1 | רשת להכנסה | כן, נקודה אחת | אחר |
| 1 | מגש נירוסטה, (20 מ"מ) | ערכה להרתחת מים | |

חיבור חשמלי

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



Compatible Accessories

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.



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.



BX640

מגש נירוסטה לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 455 x עומק 176 מ"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.



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour.



BX640P

מגש נירוסטה מחורר לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 455 x עומק 176 מ"מ



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



PALPZ

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



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam 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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



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 או ביסקויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.



SFLK1

נעילת ילדים



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים



Symbols glossary

מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.



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.



קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.



A++: קטגוריית יעילות אנרגטית A++ מסייעת לחסוך עד 20% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.



חשמלי



התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.



נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.



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.



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 וכך הלאה.



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.



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.



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



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.



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



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



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



מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא יבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.



| | | | |
|---|--|---|--|
| FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi | | אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור. | |
| דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו. | | 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. | |
| KEEP_WARM_72dpi | | דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי. | |
| בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק | | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור. | |
| 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 | |
| להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים. | | 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 לאבן חסנית 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 | | 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. | |