

SOP6101TB3

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
פירו מסורתי
ניקוי באדים
8017709327682

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



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור	צבע	זכוכית מלאה	דלת
מבריק	גימור	Linea minimal	ידית
Flat	Design	שחור	צבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לוגו
שקוף	סוג זכוכית	Linea	כפתורי בקרה
Grey	Serigraphy colour	שחור מאט	צבע בקרות

למשפחת תנורים

CompactScreen	שם צג	כפתורים	הגדרות בקרות
LCD	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות



תוכניות / פונקציות

10	מס' פונקציות בישול
No	תוכניות אוטומטית
No	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

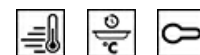
פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	שמירה על חום	אפשרויות אחרות
כן	תזכורת דקות טיימר	כן	אפשרות הדגמה בחנות
1	נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן	קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים



I 68	(Capacity (Lt	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
QS-Galileo	תא	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
C° 30	טמפרטורה מינימלית	דלת מחוסמת	דלת
C° 280	טמפרטורה מרבית	כן	דלת נתיקה
5	מספר המדפים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית ניתקת
1	מס' נורות	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
הלוגן	סוג נורה	קבוע	ארובה
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	משיק	מערכת קירור
W 40	הספק נורה	Double	פתח אורור
כן	אור כשהדלת פתוחה	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 1800	אלמנט גריל – הספק		
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		

תווית חשמל / ביצועים

+A דרגת יעילות אנרגטית
I 68 הנפח הנקי של תא התנור
kWh 1,09 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל
MJ 3,92 צריכת חשמל במצב רגיל

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



אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי וצדי
מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)

1 רשת להכנסה

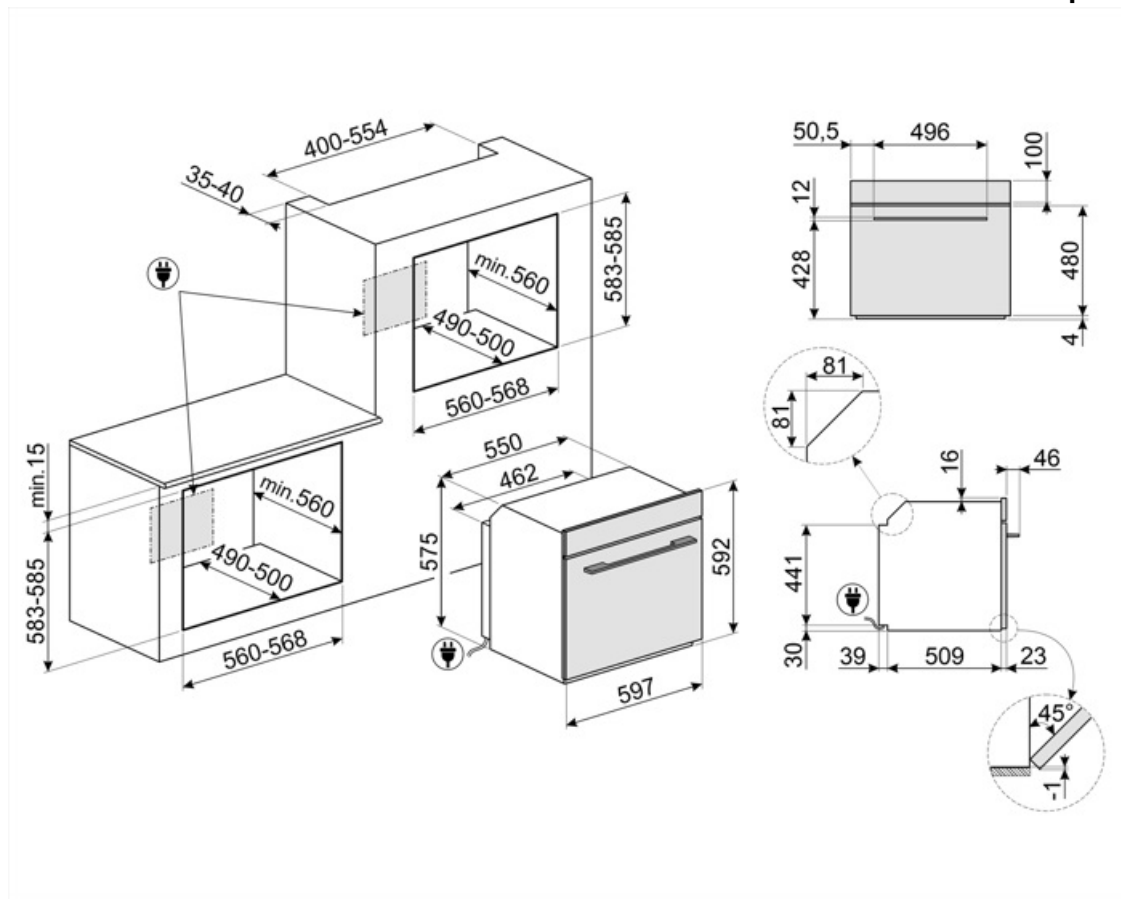
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
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.



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 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.



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.



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ





STONE2


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



Symbols glossary

 A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.


 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.


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


 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


 חשמלי


 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


 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.


 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.


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


 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.


 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.


 מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.


 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, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.


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

 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.

 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.

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

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

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.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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.

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

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

...