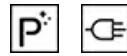


SOP6102TB3

60 ס"מ
תנור
חסמי
חסמל
אוורור חום
פירו מסורתית
פירוליטי
8017709327699



קטגוריה
משפחה מוצריים
אספקט חשמל
מקור חום
שיטה בישול
טכנולוגיית קיטור
מערכת ניקוי
קוד EAN



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Grey	Serigraphy colour
שחור	צבע	Symbols	Serigraphy type
مبرיק	גימור	זוכcit מלאה	דلت
Flat	Design	Linea minimal	ידית
זכוכית	חומר	שחור	צבע ידית
שקוף	סוג זכוכית	Silk screen	לוגו

למשפחה תנורים

EvoScreen
LCD

שם צג
טכנולוגיית צג

מגע מלא



הגדרות בקרות

תוכניות / פונקציות

10

מס' פונקציות בישול

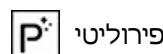
פונקציות בישול רגילים

	معالgi		ביסיון מאוורר		סטטי
	גריל גדול		חסכוני		טורבו
	معالgi + תחתון		בסיס		גריל מאוורר (גדול)
					פיצה

פונקציות אחרות

	בישול על אבן		התפחה סופית		האפשרה לפי זמן
	שבת		צליה באויר		ברביקיו

פונקציות ניקוי



אפשרויות



השהייה ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

אפשרויות הגדרת זמן

שמירה על חום, תאורה
חסכונית, בהירות, צלילים

Cn
1
cn

תזכורת דקota

Cn

טיימר

Cn

נעילת בקרות / בטיחות ידיים

אפשרויות אחרות

אפשרות הדגמה בchnerot

קדם חימום מהיר

cn

נעילת בקרות / בטיחות ידיים

מאפיינים טכניים

	דלת נתיחה	cn
	דלת פנימית מזוככית	cn
	חלוטין	cn
	דלת פנימית ניתקת	4
	מס' כולל של דלתות	cn
	זכוכית	cn
	צירום לסגירה רכה	cn
	פתחה רכה	cn
	ארובה	קבוע
	מערכת קירור	משיק
	פתח אעורור	Double
	speed reduction	Yes
	cooling system	cn
	נעילת דלת במהלך ניקוי	cn
	פירוליטי	cn

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

תווית חשמל / ביצועים

+A	דרגת יועלות אנרגטיה	MJ 2.45	צריכת חשמל בהסעת אויר
168	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	צריכת אנרגיה למחזור
KWh 1.09	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	KWh 0.68	במצב הסעת אויר מואצת עם מאורור
MJ 3.92	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית
		% 81	



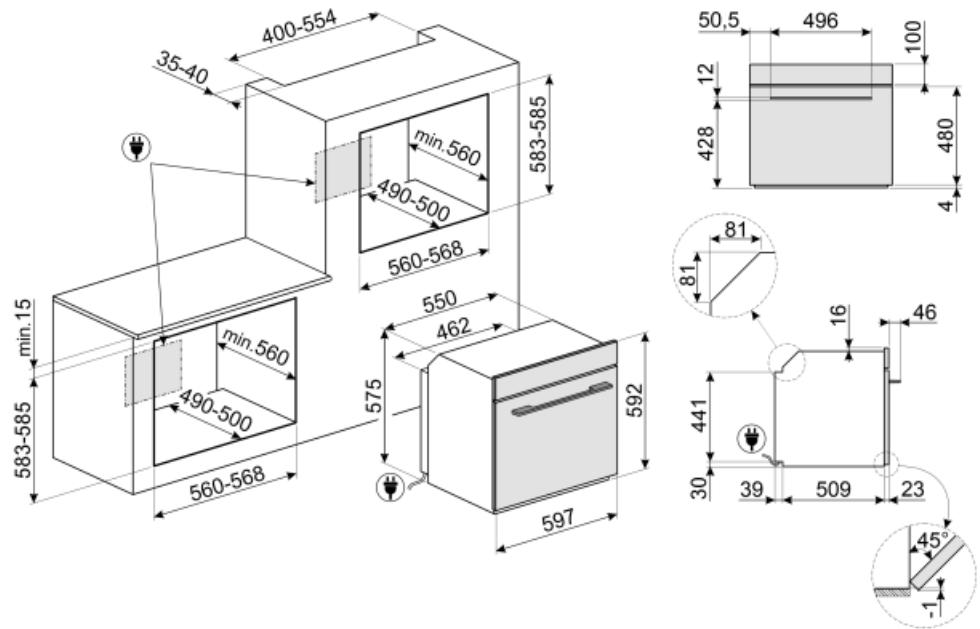
אביזרים כלולים

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



חיבור חשמלי

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



Not included accessories

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



PR3845X

נוירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לירוחוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



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



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



PALPZ

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



SFLK1

נעלית ידיים



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



STONE

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



(Symbols glossary (TT)

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



פונקציית בישול ייעודית לברביקו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של צליה. הצד עם הפסים מותאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החולק מותאים לדגים, פירות ים וירקות.



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



מערכת קירור אויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



A+: קטגורית ייעול אנרגטי A+ מס'יעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטgorיה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מוגבלים.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



شمלי



התואורה נכנית אוטומטית: לחישכו רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מהתחלת הבישול.



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



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



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



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



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



גוף חיים תחתון בלבד: פונקציה זו מושלבת למזונות שמחיבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מותאמת גם לבישול אוטי של נזידים ותבשילים.



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



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-זמן, פחות חשמל וזמן בישול קצר יותר. מותאים לכל סוג המזון.



מאורר עם אלמנט גרייל: המאorz מפחית את החום העז של הגרייל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה 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 לשימורה על החום של פריטים בו-זמן, מתקן מצין בעת בישול של ארוחות בוקר צלייה. חזיז גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



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



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גודלות שונות שמחייבות בשול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזין את המזון עצמו, מה שמאפשר בשול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



דלת האזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



אויר -C 40°: מעניק את הסבيبة המשולמת להתפחה סופית של תערובות בצל שמרים. פשוט ווחרים את הפונקציה ומניחים את הביצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



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



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתתקדת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברוכות ובסקט.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של C 3-2. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגישש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבדים.



פונקציית בישול יעודי לרטש מצלחת AIRFRY . מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כוגן טוגנים, ירקות ודיבם מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופיריות מושלמות.



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



דלת פנימית מצוכית לחלווטין: דלת פנימית מצוכית לחלווטין, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקונו.



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחוזר נקיי פירוליטיים לכל הנוחץ לנקיי אוטומטי של פנים התנור.



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



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסלلات טלסקופיות: אפשרות לשזרה החוצה את הכליל ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלווטין מהתנור.



בקרות ב מגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות להתקנת את המכשיר בנטישה בלחצן.



...



פונקציית בישול יעודי לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנים או ביסקווייטים

