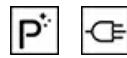


SOP6102TN

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
פירו מסורתי
פירוליטי
8017709301682



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



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור	צבע	זוכנית מלאה	דلت
مبرיק	גימור	Linea	ידית
Flat	Design	כרום	צבע ידית
זוכנית	חומר	Silk screen	לווא
שקופה	סוג זוכנית	Linea	כפטורי בקרה
Grey	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

EvoScreen LCD	שם צג טכנולוגיית צג	כפתורים ולחצני מגע 2	הגדרות בקרות מס' בקרות	EVO Screen

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10

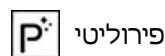
פונקציות בישול רגילים

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

פונקציות אחרות

	בישול על אבן		התפחה סופית		האפשרה לפיזמן
	שבת		צליה באוויר		ברביקיו

פונקציות ניקוי



פירוליטי

אפשרויות

השהייה ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

אפשרויות הגדרת זמן

כן	תזכורת דקota
כן	טיימר
כן	נעילת בקרות / בטיחות
כן	ידים

שמירה על חום, תאורה
חסכונית, בהירות, צללים



אפשרות הדגמה בחנות
קדם חימום מהיר

כן

אפשרויות אחרות

לחוטlein

דלת פנימית ניתקה

מס' כולל של דלתות

וכוכיות

צירים לסגירה רכה

פתחה רכה

ארובה

מערכת קירור

פתח אוורור

Speed Reduction

Cooling System

נעילת דלת במהלך ניקוי

פירוליטי

מאפיינים טכניים

C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	דלת נתיחה
C° 280	טמפרטורה מרבית	כן	דלת פנימית מזוככית
5	מספר המדפים	כן	לחוטlein
1	מס' מאווררים	כן	דלת פנימית ניתקה
2	מס' נורות	4	מס' כולל של דלתות
הלוגן	סוג נורה	כן	וכוכיות
	נורה ניתנת להחלפה על ידי כנ	כן	צירים לסגירה רכה
	המשתמש	כן	פתחה רכה
W 40	הספק נורה	קבוע	ארובה
כן	אור כשהדلت פתוחה	משיק	מערכת קירור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Double	פתח אוורור
W 1750	אלמנט גרייל – הספק	Yes	Speed Reduction
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		Cooling System
כן	החימום מושחה כשהדلت פתוחה	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי
			פירוליטי



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

תווית חשמל / ביצועים

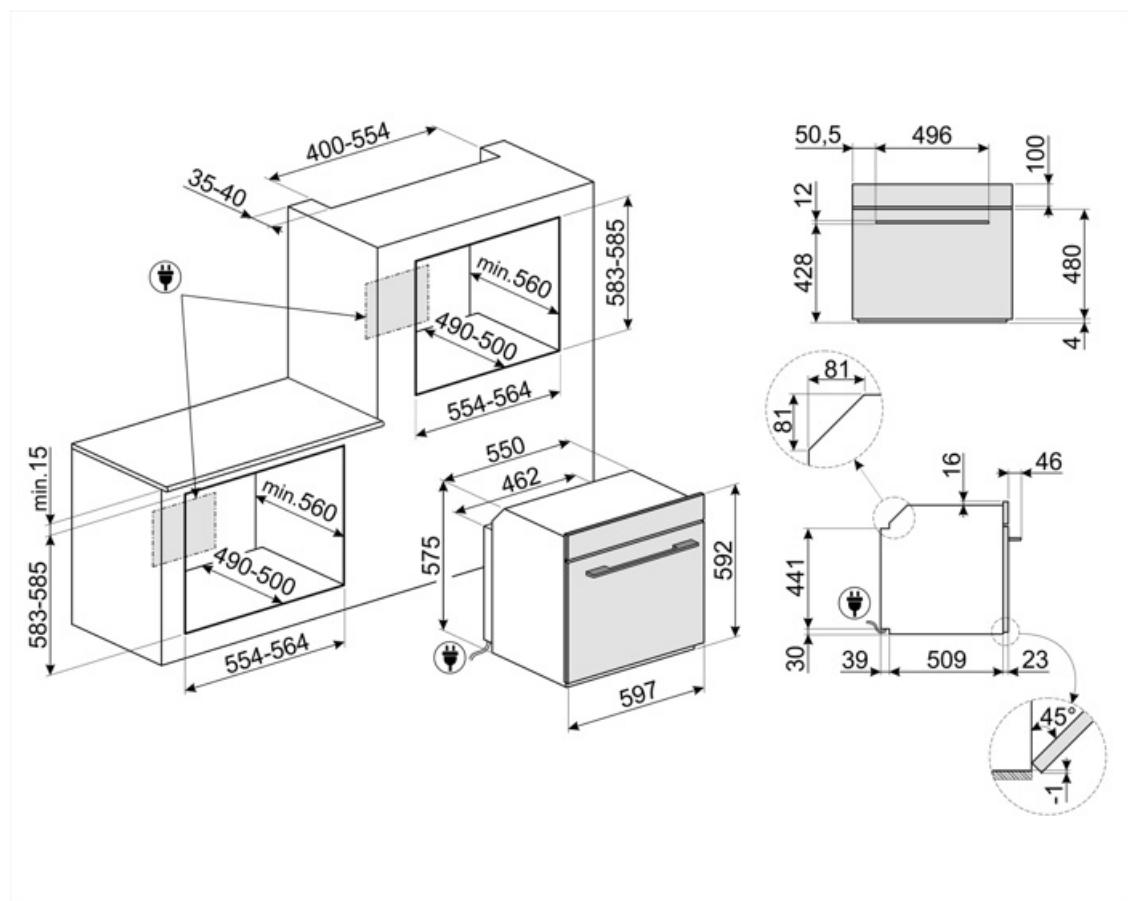
+A	דרגת ייעילות אנרגטית	MJ 2.45	 
68	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	צריכת חשמל בהסעת אויר מאולצת
KWh 1.09	צריכת חשמל למחרור במצב רגיל	1	צריכת אנרגיה למחרור
MJ 3.92	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81	במצב הסעת אויר מאולצת עם מאורר מספר חללי תנור אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשות עם מעצור אחורי	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 115	אורך כבל חשמל
W 3000	הספק נקוב		



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 אמייל, 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



STONE

אבן חסינה חום מרובעתמושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנינים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"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



ET20

מגש מצופה אמייל, 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



SFLK1

נעילת ידיים



Symbols glossary

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



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



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



A+: קטגורית יעילות אנרגטית A+ מסיימת לחסוך עד 10% פחות בהשוואה לקטgorיה A. הריצויים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



האפשרה לפיזמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפעלה של מזונות שונים.



התואורה נכנית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתחילה הבישול.



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



מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים היחידים מתחת למזנור מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך רק בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמושלים בשיטות אטיות.



Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק ואכוויות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל- $-C\text{ }50$. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחלמות יתר.



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



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת לבישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים ייחודיים שמדוברים במרכז 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 לבישול באוויר חמ. מעניק יתרונות רבים, כולל לא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת לבישול של מזונות שונים בו-זמן, פחות חשמל אمنי לבישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



מעגלי עם אלמנט תחתיו: התוספת של האלמנט התחתיו מוסיפה חום בסיסי למזון שמחיב לבישול נוסף.



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוצאות מיוחדות בעת לבישול בשנות בינוין או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



חסכונית: השילוב של גרייל, מאוורר ואלמנט תחתיו מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



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



מאוורר עם אלמנט גרייל: המאוורר מפחיתה את החום העז של הגרייל, מעניק שיטה מצוינת לצליה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחילוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש לצליה על החום של תנור יכול לשמש לשימירה על החום של פריטים בו-זמן, מתיקן מצוין בעת לבישול של ארכוח בוקר צליה. חצי גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



דלת פנימית מזוככית לחלוֹטִין: דלת פנימית מזוככית לחלוֹטִין, משטח שטוח אחד שקל לשמר על ניקונו.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מוצר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גודלות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סיבב המזון, במקומם להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מוצר בכל גודל ובכל צורה.



KEEP_WARM_72dpi



דלת האזכיות הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לנקיוי.



פירוליטית: ניתן לבחור מחוזר ניקוי פירוליטיים לכל הנחוצ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



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 להתחפה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומominים את הביצק בתא התנור לפרק הזמן שzion.



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



מסלولات טלקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו לחלוֹטִין מהתנור.



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



הקובולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה אלקטרוני: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של 3°C - 2°C . הדבר מאפשר לבשל מוצר שרגיש מאד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר YF. מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



הקובולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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

