



SOP6102TS

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירו מסורתי
פירוליטי
8017709294786



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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

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

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

- פירוליטי

אפשרויות



אפשרויות אחרות

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול

אפשרויות הגדרת זמן

שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים

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

- כן אפשרות הדגמה בחנות
- כן קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים



מאפיין	ערך	מאפיין	ערך
יכולת (Capacity) (Lt)	I 68	קירור	דלת
תא	QS-Galileo	כן	דלת נתיקה
טמפרטורה מינימלית	C° 30	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
טמפרטורה מרבית	C° 280	כן	דלת פנימית ניתקת
מספר המדפים	5	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
מס' מאוררים	1	כן	צירים לסגירה רכה
מס' נורות	2	כן	פתיחה רכה
סוג נורה	הלוגן	כן	ארובה
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	כן	קבוע	מערכת קירור
הספק נורה	W 40	משק	פתח אורור
אור כשהדלת פתוחה	כן	Double	Speed Reduction Cooling System
גוף חימום תחתון - הספק	W 1200	Yes	
אלמנט גריל - הספק	W 1750		

W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	כך	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
כך	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים

+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,45	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 68	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,68	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
kWh 1,09	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 3,92	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה
1	מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית
1	מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)		

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	W 3000	הספק נקוב
לא	תקע	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 115	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.



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.



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



PALPZ

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



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 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'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים



Symbols glossary

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	
<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>		<p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>חשמלי</p>	
<p>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.</p>		<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק זכוכיות 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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזינים ותבשילים.</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>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.</p>		<p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</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>		<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>	
<p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.</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>	

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



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר 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.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ 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 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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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.



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.



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

