# SOP6301S2X



| | |
|---|---|
| **קטגוריה** | 60 ס"מ |
| **משפחת מוצרים** | תנור |
| **אספקת חשמל** | חשמלי |
| **מקור חום** | חשמל |
| **שיטת בישול** | קיטור משולב |
| **טכנולוגיית קיטור** | Pyro steam |
| **מערכת ניקוי** | פירוליטי |
| **קוד** EAN | 8017709294281 |

## אסתטיקה

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

## למשפחת תנורים

| | | | |
|---|---|---|---|
| **הגדרות בקרות** | כפתורים | **שם צג** | CompactScreen |
| **מס' בקרות** | 2 | **טכנולוגיית צג** | LCD |

## תוכניות / פונקציות

| | |
|---|---|
| **מס' פונקציות בישול** | 11 |

**פונקציות בישול רגילות**

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

**פונקציות בישול עם קיטור**

- מעגלי

**פונקציות קיטור אחרות**

- יציאת מים
- הסרת אבנית

**פונקציות אחרות**

- הפשרה לפי זמן
- התפחה סופית
- שבת

**פונקציות ניקוי**

- פירוליטי

## אפשרויות

| | |
|---|---|
| **אפשרויות אחרות** | שמירה על חום |
| **אפשרות הדגמה בחנות** | כן |
| **קדם חימום מהיר** | כן |

| | |
|---|---|
| **אפשרויות הגדרת זמן** | השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול |
| **תזכורת דקות** | כן |
| **טיימר** | 1 |
| **נעילת בקרות / בטיחות ילדים** | כן |

## מאפיינים טכניים

| | |
|---|---|
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 4 |
| **צירים לסגירה רכה** | כן |
| **ארובה** | קבוע |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **פתח אוורור** | Double |

| | |
|---|---|
| **(Capacity (Lt** | l 68 |
| **תא** | QS-Galileo |
| **טמפרטורה מינימלית** | C° 30 |
| **טמפרטורה מרבית** | C° 280 |
| **מספר המדפים** | 5 |
| **מס' מאווררים** | 1 |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש** | כן |
| **הספק נורה** | W 40 |

| | |
|---|---|
| Speed Reduction Cooling System | Yes |
| **נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי** | כן |
| **טווח קיטור** | 20 - 40% |
| **מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)** | 353x470x401 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלקטרוני |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **טעינת מים** | מגירה, ידנית |
| **קיבולת המכל** | 0.8 ליטר |
| **אור כשהדלת פתוחה** | כן |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | W 1200 |
| **אלמנט גריל – הספק** | W 1750 |
| **גוף חימום מעגלי – הספק** | W 2000 |
| **החימום מושהה כשהדלת פתוחה** | כן |
| **סוג פתיחת דלת** | פתח סטנדרטי |
| **דלת** | קריר |

## תווית חשמל / ביצועים



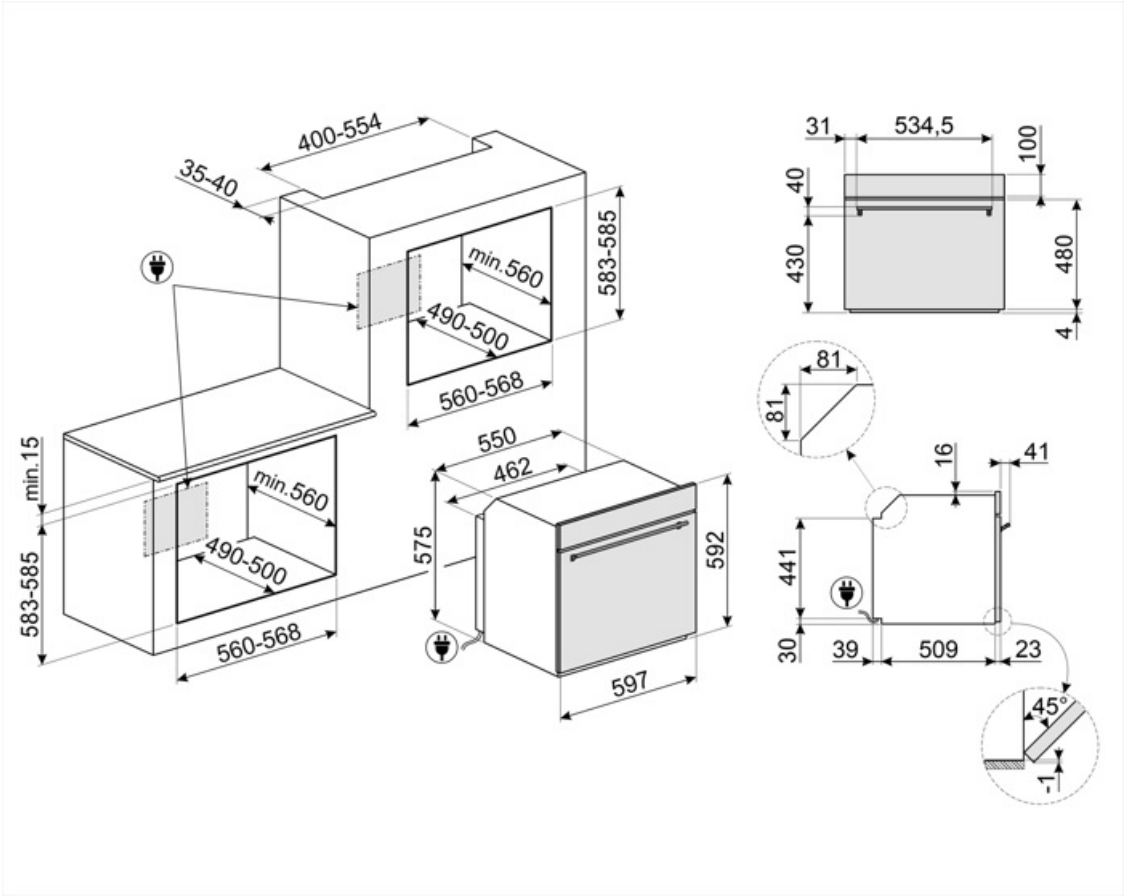

| | |
|---|---|
| **צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת** | MJ 2,45 |
| **צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר** | kWh 0,68 |
| **מספר חללי תנור** | 1 |
| **אינדקס יעילות אנרגטית** | % 81 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | +A |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | l 68 |
| **צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**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

## אביזרים כלולים

| | |
|---|---|
| **רשת להכנסה** | 1 |
| **אחר** | ערכה להרתחת מים |
| **רשת עם מעצור אחורי** | 1 |
| **מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)** | 1 |

## חיבור חשמלי

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

# 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.



### 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.



### ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 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.



### 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.



### 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.



### PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""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'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים



# Symbols glossary

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

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

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

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

ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.

Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.

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

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

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.

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

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

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

...

חשמלי

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

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.

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

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.

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.

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

אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.


FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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.


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

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.


KEEP_WARM_72dpi

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


פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.

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


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

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


לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

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


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.