

# SOP6301TX

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
פירו מסורתי  
פירוליטי  
8017709315603

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



## אסתטיקה

Classica נירוסטה נגד טביעות אצבעות Flat נירוסטה ליקוי Black	<b>סדרה עיצובית</b> <b>צבע</b> <b>גימור</b> Design <b>חומר</b> <b>סוג זכוכית</b> Serigraphy colour	Symbols עם שני פסים אופקיים Linea אפקט פלדה Embossed קלאסי	Serigraphy type <b>דלת</b> <b>ידית</b> <b>צבע ידית</b> <b>לוגו</b> <b>כפתורי בקרה</b>
---	--	---	--

## למשפחת תנורים

CompactScreen LCD	<b>שם צג</b> <b>טכנולוגיית צג</b>	כפתורים 2	 <b>הגדרות בקרות</b> <b>מס' בקרות</b>
----------------------	--------------------------------------	--------------	--

## תוכניות / פונקציות

### פונקציות בישול רגילות

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

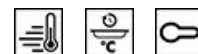
### פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

- פירוליטי

### אפשרויות



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

### מאפיינים טכניים

C° 30	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	קירר	דלת								
C° 280	<b>טמפרטורה מרבית</b>	כן	דלת נתיקה								
5	<b>מספר המדפים</b>	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין								
1	<b>מס' מאוררים</b>		דלת פנימית ניתקת	כן							
1	<b>מס' נורות</b>		מס' כולל של דלתות זכוכית ארובה	4							
הלוגן	<b>סוג נורה</b>	קבוע	מערכת קירור								
כן	<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</b>	משק	פתח אזור								
W 40	<b>הספק נורה</b>	Double	Speed Reduction Cooling System								
כן	<b>אור כשהדלת פתוחה</b>	Yes	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן							
W 1200	<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>		מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								
W 1750	<b>אלמנט גריל - הספק</b>		מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								
W 2000	<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>		מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								
כן	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>		מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								
פתח סטנדרטי	<b>סוג פתיחת דלת</b>	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								
		אלקטרוני	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)								

## 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 אמיל (150 מ"מ)

1 רשת להכנסה

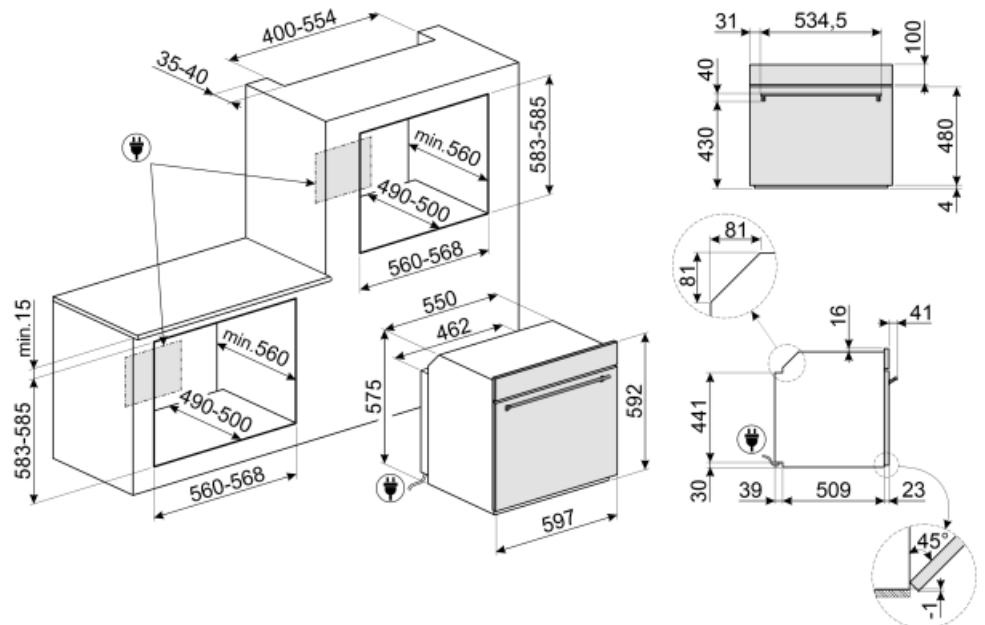
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 A 13  
 W 3000

מתח זרם הספק נקוב

Hz 50/60  
 cm 150

תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



---

## Not included accessories


---


### 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



## (Symbols glossary (TT

 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.


 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.


 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.


 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 וכך הלאה.


 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.


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


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


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


 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.


 מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכך 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.

 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.

 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.

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

 דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

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

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



KEEP\_WARM\_72dpi



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



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



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



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



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.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



...



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

