

# SOP6302TX

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
פירו מסורתי  
פירוליטי  
8017709293642

- קטגוריה**
- משפחת מוצריים**
- ספקת חשמל**
- מקור חום**
- שיטת בישול**
- טכנולוגיית קיטור**
- מערכת ניקוי**
- EAN קוד**



## אסתטיקה

Classica נירוסטה נגד טביעות אצבעות Flat נירוסטה ליקוי Black	סדרה עיצובית צבע גימור Design חומר סוג זכוכית Serigraphy colour	Symbols עם שני פסים אופקיים קלאסי אפקט פלדה Embossed קלאסי	Serigraphy type דلت ידית צבע ידית לווא כפטורី בקראה
---	---	---	--

## למשפחת תנורים

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

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

### 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 התחילה והסיום האוטומטי של הבישול	<b>אפשרויות הגדרת זמן</b>	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים
כן	<b>תזכורת דקות</b>	כן
כן	<b>טימר</b>	כן
כן	<b>נעילת בקרות / בטיחות ידים</b>	כן



<b>אפשרות הדגמה בחנות</b>	<b>קדם חימום מהיר</b>
---------------------------	-----------------------

## מאפיינים טכניים

C° 25	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	כן	<b>דלת נתיחה</b>
C° 280	<b>טמפרטורה מרבית</b>	כן	<b>דלת פנימית מזוכחת</b>
5	<b>מספר המדפים</b>	כן	<b>לחוטין</b>
1	<b>מס' מאווררים</b>	כן	<b>דלת פנימית ניתקת</b>
2	<b>מס' נורות</b>	4	<b>מס' כולל של דלתות וכוכיות</b>
הלוגן	<b>סוג נורה</b>	כן	<b>צירים לסגירה רכה</b>
	<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי</b> כנ	כן	<b>פתחה רכה</b>
	<b>המשתמש</b>	קבוע	<b>ארובה</b>
W 40	<b>הספק נורה</b>	משיק	<b>מערכת קירור</b>
כן	<b>אור כשהדلت פתוחה</b>	Double	<b>פתח אוורור</b>
	<b>גוף חימום תחתון – הספק</b>	Yes	<b>Speed Reduction Cooling System</b>
W 1200	<b>אלמנט גרייל – הספק</b>		
W 1750	<b>גוף חימום מעגלי – הספק</b>		
W 2000	<b>החימום מושחה כשהדلت פתוחה</b>	כן	<b>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>

פתח סטנדרטי קריר	<b>סוג פתיחת דלת</b> <b>דלת</b>	353x470x401 mm	<b> מידות תא תנור לשימוש (גארע)</b>
		אלקטרוני אמיל נקי תמיד	<b>בקרט טמפרטורה חומר תא התנור</b>

## תווית חשמל / ביצועים

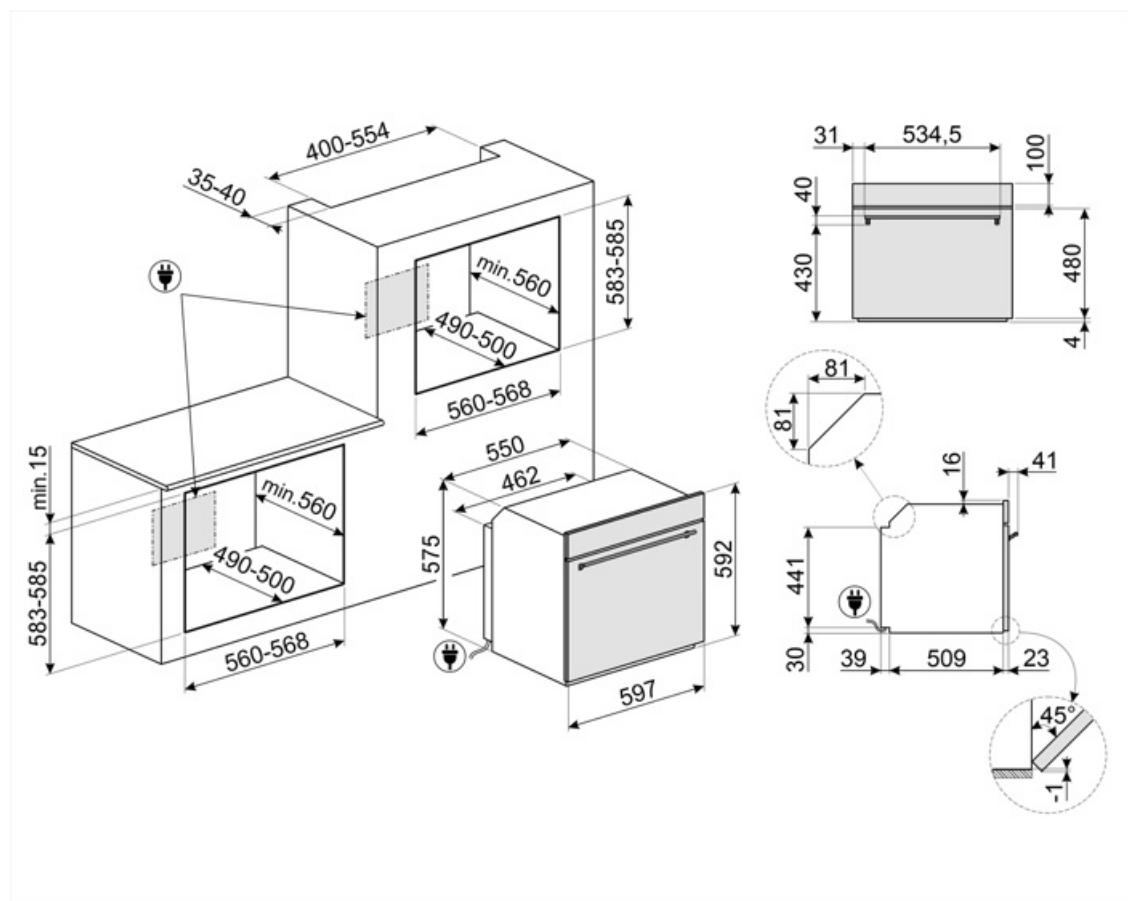
+A	<b>דרגת ייעילות אנרגטית</b>	 68	<b>צריכת חשמל בהסעת אויר</b> MJ 2.45
68	<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>		<b>动员</b>
KWh 1.09	<b>צריכת חשמל למחרור במצב רגיל</b>		<b>צריכת אנרגיה למחרור</b> KWh 0.68
MJ 3.92	<b>צריכת חשמל במצב רגיל</b>		<b>במצב הסעת אויר动员</b> עם מאורר
		1	<b>מספר חללי תנור</b>
		% 81	<b>אינדקס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

## אבייזרים כלולים

	<b>רשות להכנסה</b>	1	
	<b>מסילות טלסקופיות, הוצאה</b>	1	
	<b>חליקת</b>		

## חיבור חשמלי

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



## 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 מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה וمتכונים 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 התוכנוי/מחזוריים כך שלא ניתן לשנותם באקרים.



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



**מערכת קירור אוור:** הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



**A+:** קטגוריתיעילות אנרגטית A+ מסיימת לחסוך עד 10% פחות בהשוואה לקטgorיה A. הריצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



...  
**EVO screen**



**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 תנור Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמשיע לשומר על הניקיון של תא התנור ליד הפתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



**Fresh Touch:** לרוח תנור Smeg יש "דלת קרירה".  
הודות לשילוב של קירור משיק ואכוויות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להעתקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחלומות יתר.



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



**אלמנט עליון ותחתון בלבד:** שיטת בישול מסורתית שמתחילה ביזור לפריטים ייחודיים שמוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר, מושלם לצלי, עוגות פירות, לחם וכןلالה.



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



**חסכונית:** השילוב של גריל, מאורור ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



**מאורור עם אלמנט גריל:** המאורור מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצליה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכןלהה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא יבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול נקניקות בוקר צליה. חזי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



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



**מעגלי:** השילוב של מאורור 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 ומנី בישול קזרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



**אלמנט גריל:** שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מוצר מהו יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזין את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מוצר 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-ב- $40^{\circ}\text{C}$ : מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצל שמרים. פשוט ווחרים את הפונקציה ומניחים את הביצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מוצר 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 ברכות ובסקט.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של  $3^{\circ}\text{C}$ -2. הדבר מאפשר לבשל מוצר שוגות, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבדים.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עצ מסורתי. יכולת לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאינים או ביסקוואיטים



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



דלת פנימית מצוכית לחלוון: דלת פנימית מצוכית לחלוון, 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 טלקופיות: אפשרות לשומר החוצה את הכליל ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוון מהתנור.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבדים.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר Y . מושלמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. אפשרות לבשל במהיירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

