

# SOP6602TNR



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

ס"מ 60  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
פירו מסורתי  
פירוליטי  
8017709331962



## אסתטיקה

סדרה עיצובית  
צבע  
גימור  
Design  
גימור  
חומר

Dolce Stil Novo  
שחור  
מבריק  
Flat  
נחושת  
זכוכית

סוג זכוכית  
דלת  
ידית  
צבע ידית  
Logo

ליקוי  
זכוכית מלאה  
Dolce Stil Novo  
שחור  
Applied

## למשפחת תנורים



שם צג  
טכנולוגיית צג

EvoScreen  
LCD

הגדרות בקרות

מגע מלא

## תוכניות / פונקציות


מס' פונקציות בישול

10


### פונקציות בישול רגילות

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

### פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן	 התפחה סופית	 בישול על אבן
 ברביקיו	 צלייה באוויר	 שבת

### פונקציות ניקוי

 פירוליטי
---

### אפשרויות



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


### מאפיינים טכניים



<b>טמפרטורה מינימלית</b>	30 °C	<b>דלת נתיקה</b>	כן
<b>טמפרטורה מרבית</b>	280 °C	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>	כן
<b>מספר המדפים</b>	5	<b>דלת פנימית ניתקת</b>	כן
<b>סוג המדפים</b>	רשתות מתכת	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>	4
<b>מס' מאווררים</b>	1	<b>צירים לסגירה רכה</b>	כן
<b>מס' נורות</b>	2	<b>פתיחה רכה</b>	כן
<b>סוג נורה</b>	הלוגן	<b>תרמוסטט בטיחות</b>	כן
<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</b>	כן		
<b>הספק נורה</b>	40 W		
<b>אור כשהדלת פתוחה</b>	כן	<b>ארובה מערכת קירור</b>	קבוע
<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	משיק
<b>אלמנט גריל - הספק</b>	1750 W	<b>Speed Reduction</b>	Double
<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>	2000 W	<b>Cooling System</b>	Yes

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי קריר	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	353x470x401 mm
דלת		בקרת טמפרטורה חומר תא התנור	אלקטרוני אמיייל נקי תמיד

## תווית חשמל / ביצועים

	דרגת יעילות אנרגטית	A+	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2.45 MJ
	הנפח הנקי של תא התנור	68 l	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.68 kWh
	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.09 kWh	מספר חללי תנור	1
	צריכת חשמל במצב רגיל	3.92 MJ	אינדקס יעילות אנרגטית	81 %

## אביזרים כלולים

	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה	1
	מגש בציפוי אמיייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
	מגש עמוק בציפוי אמיייל (50 מ"מ)	1		

## חיבור חשמלי

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



## 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)

 <p>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.</p>	 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>
 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: הביצועים A. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>
 <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	 <p>חשמלי</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	 <p>Fresh Touch: "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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>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>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>EVO screen ...</p>
 <p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</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>ECO: חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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>	 <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg. באבן פיצה של.</p>

- |   |   |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>  |
|  <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>  |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |
|  <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>   |  <p>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>  |
|  <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין</p>  |  <p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>  |
|  <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>  |  <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>  |
|  <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p>  |  <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>   |
|  <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C. בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p>  |  <p>בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.</p>   |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>   |  <p>AIRFRY פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר 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.</p> |
|  <p>פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות PPR2 מידות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים</p>   |   |