SO4102S3G



קטגוריה	45 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
מערכת חיוניות	כן
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	קיטור משולב
טכנולוגיית קיטור	Steam100
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709326876

אסתטיקה

Serigraphy colour	Black	**סדרה עיצובית**	Linea
Serigraphy type	Symbols	**צבע**	Neptune Grey
דלת	זכוכית מלאה	**גימור**	מאט
ידית	Linea minimal	Design	Flat
צבע ידית	מתכת ושחור סאטן	**חומר**	זכוכית
לוגו	Silk screen	**סוג זכוכית**	שקוף

למשפחת תנורים

הגדרות בקרות	מגע מלא	**שם צג**	EvoScreen
		טכנולוגיית צג	LCD

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 12

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל גדול
- בסיס
- פיצה

פונקציות בישול עם קיטור

קיטור

בסיוע מאוורר

מעגלי

סו-וויד

פונקציות קיטור אחרות

ניקוי מכל

יציאת מים

כניסת מים

הסרת אבנית

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

התפחה סופית

בישול על אבן

ברביקיו

צלייה באוויר

שבת

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות



אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
אפשרות הדגמה בחנות	כן	**תזכורת דקות**	כן
קדם חימום מהיר	כן	**טיימר**	1

מאפיינים טכניים



דלת נתיקה	כן	**(Capacity (Lt**	l 41
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**תא**	QS-Galileo
דלת פנימית ניתקת	כן	**טמפרטורה מינימלית**	C° 25
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**טמפרטורה מרבית**	C° 250
צירים לסגירה רכה	כן	**מספר המדפים**	2
פתיחה רכה	כן	**מס' מאווררים**	1
ארובה	עם וריאציות	**מס' נורות**	1
מערכת קירור	משיק	**סוג נורה**	הלוגן
		נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן
פתח אוורור	Single	**הספק נורה**	W 40
Speed Reduction Cooling System	No	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
טווח קיטור	20 - 100%	**גוף חימום תחתון – הספק**	W 1200
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	211x462x401 mm	**אלמנט גריל – הספק**	W 1750
		גוף חימום מעגלי – הספק	W 1400
		החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן

בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
טעינת מים	מגירה, ידנית
קיבולת המכל	0.8 ליטר

סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
דלת	דלת מחוסמת

תווית חשמל / ביצועים



צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	1,58 MJ
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0,44 kWh
מספר חללי תנור	1
אינדקס יעילות אנרגטית	61,1 %

דרגת יעילות אנרגטית	A++
הנפח הנקי של תא התנור	41 l
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0,80 kWh
צריכת חשמל במצב רגיל	2,88 MJ

אביזרים כלולים

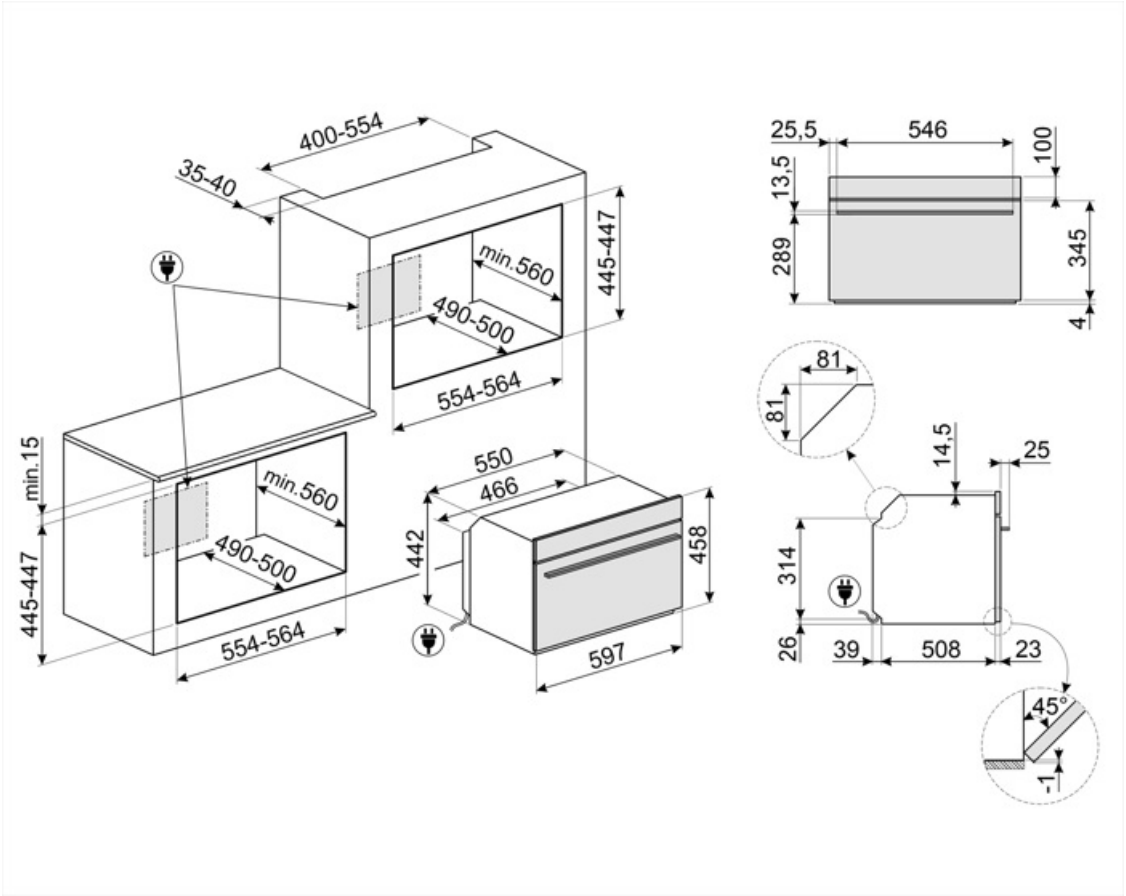
מגש נירוסטה, (20 מ"מ)	1
מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)	1
אחר	ערכה להרתחת מים

רשת עם מעצור אחורי (אינוקס, קעורה)	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	1
רשת להכנסה	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	3000 W
תדר (Hz)	50/60 Hz
אורך כבל חשמל	150 cm

מתח	220-240 V
תקע	לא
זרם	13 A


400-554
35-40
min.560
490-500
445-447
554-564
min.15
445-447
554-564
550
466
442
458
597
25,5
546
100
13,5
289
345
4
81
81
14,5
25
314
26
39
508
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.



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



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.



PR3845X

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



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



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



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


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.


++A: קטגוריית יעילות אנרגטית A++ מסייעת לחסוך עד 20% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


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


דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


חשמלי


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.


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: 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.


FUN_SOUS_VIDE_72dpi


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


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.


...


התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.


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.


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.



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


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


מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא ייבושו. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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.



לתא התנור 2 רמות בישול שונות.



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.



בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



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



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.



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



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



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.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.