SO4104M2PG



קטגוריה	45 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	מיקרוגל משולב
טכנולוגיית קיטור	Speedwave
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709326814

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

מס' שפות תצוגה	20	**שם צג**	VivoScreen
שפות תצוגה	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), (Zulu (ZA	**טכנולוגיית צג**	TFT
		הגדרות בקרות	מגע מלא

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	15
תוכניות אוטומטית	150
מתכונים בהתאמה אישית	10

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות מיקרוגל

- מיקרוגל
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- מיקרוגל + גריל
- מיקרוגל + מעגלי + תחתון
- חימום ויצירה מחדש

פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן
- הפשרה לפי משקל
- התפחה סופית
- בישול על אבן
- ברביקיו
- צלייה באוויר
- המסה
- & לבן
- פופקורן
- שמירה על חום
- רשת/מחמם צלחות
- שבת

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

מצב שבת כן

אפשרויות

SameTime	כן	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
בישול DeltaT	כן		
אפשרות הדגמה בחנות	כן	**תזכורת דקות**	כן
מצב הדגמה להדרכה	כן	**טיימר**	3
מדריך מגע	כן	**נעילת בקרות / בטיחות ילדים**	כן
כרונולוגיה	כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש	**אפשרויות אחרות**	שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, ECO-logic, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים
קדם חימום מהיר	כן	**בישול עם מדחום בחון**	כן
הפעלה מיידית	כן	**בישול רב-שלבי**	כן, עד 2 פסים
		בישול חכם	כן

מאפיינים טכניים



סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
דלת	דלת מחוסמת
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
המיקרוגל נכבה כשהדלת נפתחת	כן
צירים לסגירה רכה	כן
פתיחה רכה	כן
אינוורטר	כן
מבחש	כן
ארובה	כפול
מערכת קירור	משיק
פתח אוורור	Single
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	214x462x397 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מגן מסך מיקרוגל	כן

(Capacity (Lt	l 40
תא	QS-Galileo
טמפרטורה מינימלית	C° 25
טמפרטורה מרבית	C° 250
מספר המדפים	2
מס' נורות	1
סוג נורה	LED
הספק נורה	W 3
אור כשהדלת פתוחה	כן
גוף חימום תחתון – הספק	W 1200
גוף חימום עליון – הספק	W 1000
אלמנט גריל – הספק	W 1700
גריל גדול – הספק	W 2700
גוף חימום מעגלי – הספק	W 1400
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן

תווית חשמל / ביצועים



הספק יעיל של המיקרוגל	W 900

הנפח הנקי של תא התנור	l 40
מספר חללי תנור	1

אביזרים כלולים



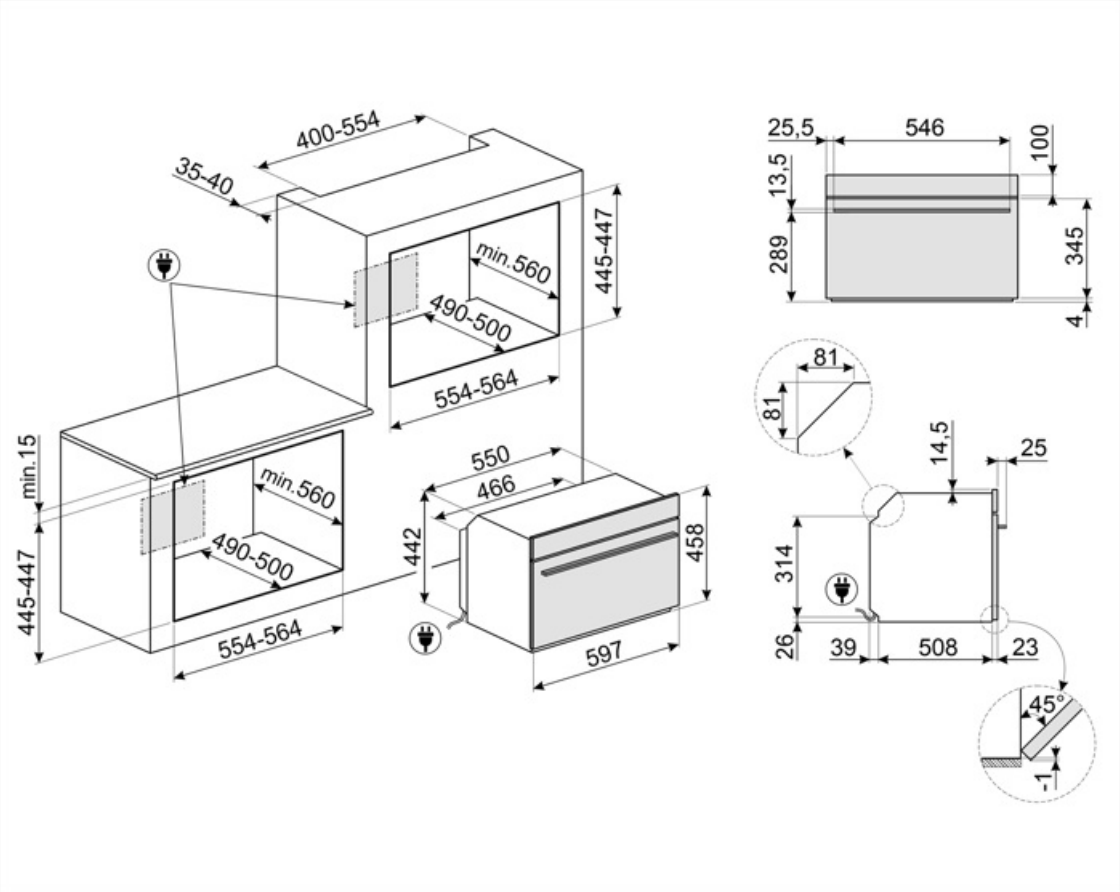
מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
בחון טמפרטורה	כן, נקודות מרובות

רשת עם מעצור אחורי (מיקרוגלים)	1
רשת להכנסה	1
מגש זכוכית	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
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.



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



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.



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.


טכנולוגיית הארובה הכפולה יוצרת זרימת אוויר מיוחדת בתוך התא שמפחיתה את העיבוי בתא במהלך בישול מיקרוגל, שבו התא קר אך המזון חם


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה


...


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


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


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


מיקרוגל משולב: תנור זה אפשר לשלב שתי דרכים שונות לבישול (מסורתית עם מיקרוגלים). תנורים משולבים מגדילים את הזדמנויות הבישול ומעניקים גמישות מרבית למכשירי חשמל ביתיים.


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


בישול DeltaT התנור מגדיר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם DeltaT), שגבוהה מטמפרטורת הליבה שהבחון תיעד. כשהבחון מזהה מעלה אחת יותר בליבה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבי בישול שונים ב-DeltaT (איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצויה. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצרים רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.


דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.


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.


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.

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.

בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום בשילוב עם המאוורר והמיקרוגל.

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

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

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

חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.

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

לתא התנור 2 רמות בישול שונות.

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

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.

מיקרוגל: חודר ישירות למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חיסכון משמעותי בחשמל. מתאים לבישול ללא שומן, מסוגלים גם להפשיר ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוגי המזון.

מיקרוגל + אלמנט גריל: השימוש בגריל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון. פעולת המיקרוגל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.

אפשר להשתמש בפונקציה זו לחימום של מנות מבושלות בלי לייבש או להקשות אותן.

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.

KEEP_WARM_72dpi

בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק

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

מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו

מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.

מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.

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.

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

...

חלוקה פעילה ונשלטת של המיקרוגל. מאוורר הערבוב של המיקרוגל מחלק את הגלים באופן אחיד בתנור ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.

הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגדול יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמנית, שניתן לבשל ללא החלפת ריחות. הזרימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות ומבטיחות בישול אחיד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמנים, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך ששלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמנית

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

פונקציה לריכוך חמאה וגבינה. שימושית לחימום מהיר של קינוחים קפואים לפני ההגשה. ניתן להשתמש בפונקציה הזו לריכוך גלידה

גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

...

בחון טמפרטורה רב-נקודתי מזהה את הטמפרטורה בשלוש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורת הליבה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באזורים אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול לא אחיד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו במסעדה.

טכנולוגיית האינוורטר מאפשרת ליצור באופן מתמשך גלי מיקרו בעוצמה הרצויה. הזרימה הרציפה, ללא מחזורי הפעלה וכיבוי, מאפשרת לשלוט באופן מדויק בטמפרטורה, לקצר זמנים, למנוע בזבוז של חשמל ולהשיג תוצאות בישול, הפשרה וחימום מעולות, הודות להבדל קטן יותר בין טמפרטורת הליבה והחלק החיצוני של המזון

פונקציה להמסת חמאה ושוקולד ללא שימוש ב"אמבט מרים"

פונקציה להכנה של פופקורן בשקיות