

SO4104S4PG



ס"מ 45
תנור
כנ
חשמלי
חשמל
קיטור משולב
Steam100 Pro
ניקוי באדים
8017709325558

קטגוריה
משפחה מוצריים
מערכת חימניות
ספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
טכנולוגיית קיטור
מערכת ניקוי
קוד EAN



אסתטיקה

| | | | |
|--------------|---------------------|-----------------|--------------------------|
| Linea | סדרה עיצובית | Black | Serigraphy colour |
| Neptune Grey | צבע | Symbols | Serigraphy type |
| מט | גימור | זוכcit מלאה | דلت |
| Flat | עיצוב | Linea minimal | ידית |
| זוכcit | חומר | מתכת ושחור סאטן | צבע ידית |
| שקוף | סוג זוכcit | Silk screen | לוגו |

למשפחת תנורים

| | | | |
|---------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| VivoScreen | שם צג | 20 | מסך שפות תצוגה |
| TFT | טכנולוגיית צג | 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) | שפות תצוגה |
| מגע מלא מתקדם | הגדרות בקרות | | |



תוכניות / פונקציות

| | |
|----------|---------------------------|
| 20 | מסך פונקציות בישול |
| 150 | תוכניות אוטומטיות |
| 3 + ידני | רמת בסיסע קיטור |

**פתרונות בהתאמה אישית
פונקציות בישול רגילות**

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

פתרונות בישול עם קיטור פיעמות

| | | | | | |
|--|---------------|--|-------------|--|--------------|
| | מעגלי + תחתון | | מעגלי | | בסיוע מאוורר |
| | | | גריל מאוורר | | טורבו |

פתרונות בישול עם קיטור

| | | | | | |
|--|-------|--|-------------------|--|---------------|
| | מעגלי | | בסיוע מאוורר | | קיטור |
| | סוויד | | חימום ויצירה מחדש | | מעגלי + תחתון |

פתרונות קיטור אחרות

| | | | | | |
|--|----------|--|-----------|--|-----------|
| | כנית מים | | יציאה מים | | ניקוי מכל |
| | | | | | הסרת אבני |

פתרונות אחרות

| | | | | | |
|--|-------------|--|-----------------|--|----------------|
| | התפחה סופית | | האפשרה לפי משקל | | האפשרה לפי זמן |
| | צליה באוויר | | ברביקיו | | בישול על אבן |
| | שבת | | רשת/מחמס צלחות | | שמירה על חום |

פתרונות ניקוי

| | |
|--|-------------|
| | ניקוי באדים |
|--|-------------|

אפשרויות



השהייה ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
1

אפשרויות הגדרת זמן

טימר
טיזמר

בישול Δt

כן

אפשרות הדגמה בחנות

כן

מצב הדגמה להדרכה

כן

מדריך מגע

כן

cronologia

כן, 10 הפעולות האחרונות
שנעשה בהן שימוש

| הפעלה מיידית | קדם חימום מהיר |
|---------------------|----------------------------|
| כן | כן |
| כן | אפשרויות אחרות |
| כן, עד 2 פסים | בישול עם מלחום בחון |
| כן | בישול רב-שלבי |
| כן | בישול חכם |
| כן | SameTime |

מופיעים טכני

תוויות חממל / ביצועים

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  41R |  A |
| צריכת חשמל בהסעת אויר מאולצת | MJ 1.58 |
| צריכת אנרגיה למחזור | KWh 0.44 |
| מספר חללי תנור | 1 |
| אינדקס יעילות אנרגטית | % 61.1 |
| צריכת חשמל במחזור מאולצת | MJ 2.88 |
| צריכת חשמל למחזור מגיל | KWh 0.80 |
| צריכת חשמל לתנור מגיל | MJ 1.41 |
| ה↖פַח הנקי של תא התנור | ++A |
| דרגת ייעילות אנרגטית | דרגת ייעילות אנרגטית |

אוצרים כלולים

מגש عمוק מחורר מנירוסטה 1 (מ"מ 40)
רשות עם מעזר אחורי
(איןוקס, קעורה)

מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)

רשות להנסה

מגש נירוסטה, (20 מ"מ)

מסילות טלסקופיות, הוצאה 1

מלאה (AINOKS)

כחון טפרטוריה

CN, נקודות מרובות

V 220-240

A 13

W 3000

מתח

זרם

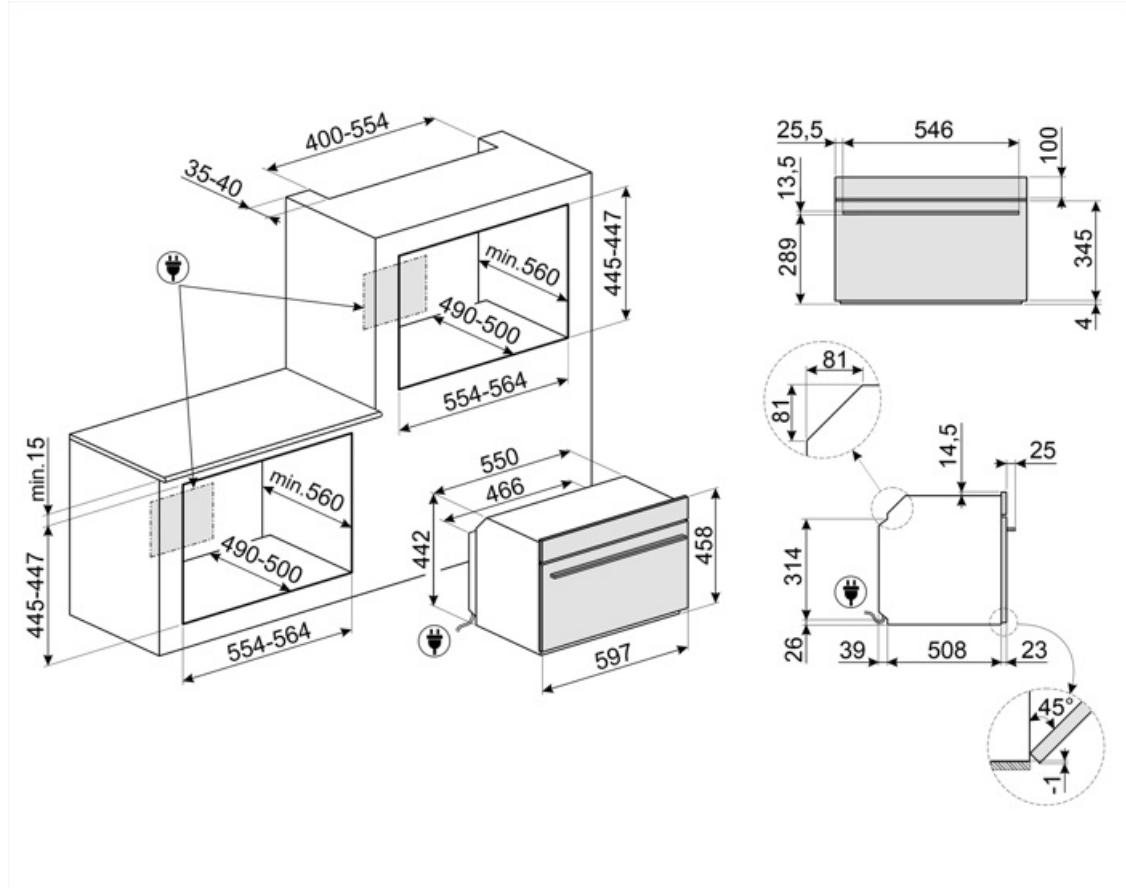
הספק נקוב

Hz 50/60

cm 150

תדר (Hz)

אורך כבל חשמל



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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



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

ניירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לרווחת בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BX640

מגש נירוסטה לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 176 מ"מ x עומק 455



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 ידיית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ



Symbols glossary

מערכת מילוי המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור. ניתן להסיר בקלות את צינור המילוי והריקון מהתנור ולملא את המים מחדש בכל עת במחוזר הבישול, בלי לפתח את הדלת, מה שمبיאת קיטור בלבד.



קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.



האפשרה לפיה משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפירה



פונקציית הסרת אבני: חינוי להסרה משקעים עודפים של אבני מכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה זו.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



פונקציית בישול ייעודית לברביקו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסקיות ופיריות בתנור עם טעם אופייני של צליה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.



A++: קטגוריה יעילות אנרגטי A++ מס'יעת לחסוך עד 20% חשמל בהשוואה לקטgorיה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



האפשרה לפיזם: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



בישול Delta תנור מגדר אווטומטי את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם Delta), שגבורה מטמפרטורת הליבה שהבחן תיעד. תנור מגדר אווטומטי את הטמפרטורה הליבתית של מעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים - T-Delta (אטוי, בינוי ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצiosa. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצאות רכימ, עיסיים ובראים באיכות הטובה ביותר.



...



התואורה נכנית אוטומטית: לחישכון רב יותר בחישול, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתחילה הבישול.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר YAIRFY. מושלמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קל/orיות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופיריות מושלמות.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתחילה בזיהור לפריטים ייחודיים שממוקמים באמצעות התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכןلالה.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחיב בישול נוספת.



חסכונית: השילוב של גרייל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



חלק פנימי ביפוי אמייל: החלק הפנימי ביפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נגד חומצה שמסייע לשמר על הניקיון של תא התנור לידי הפהחת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



מאורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוור מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, אך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפיריטים שבמושלים בשיטות איטיות.



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



מעגלי: השילוב של מאורר 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-זמן, פחות חשמל וזמן בישול קרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.



מאoorר עם אלמנט גרייל: המאoorר מפחית את החום העז של הגרייל, מעניק שיטה מצויה לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השמה וחלוקת של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות ממלצות לשימוש והחלה התחתון של תנור יכול לשמש לשימרה על החום של פריטים בו-בזמן, מתן מצין בעת בישול של ארוחת בוקר צלייה. חז'י גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוכות מצוינות בעת בישולبشر במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



מאoorר בשילוב עם בישול רגלי, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



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



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



בישול בקיוטו: דרך טבעית לבישול של כל סוג המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמור את המאפיינים התזונתיים והאורגנוליפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חיים מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמן של מזונות שמחיבים זמני בישול שונים.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאoorר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גדולות שמחיבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומ להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמן בගוף החימום המוגלי בשילוב עם המאoorר ואספקת הקיטור.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצת מאoorר ובעל מרדם קל. החלק הנורדר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקром האופני.



מאoorר עם גרייל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צליו באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ווך, והחומר מ



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצת מאoorר ובעל מרדם קל. החלק הנורדר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקром האופני.



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלים לחימום צחוואר של עוגות ספוג וקישרים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפיריר בעלי ליבש את המילוי הודיעת לחות הנוספת שבתא התנור.



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



טורבו בסיוו קיטור: יצירת נתח בשר צליו באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ווך, והחומר מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקוריים המוכרים והאהובים.



דלת פנימית מזכוכית לחלוון: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



דלת פנימית מזכוכית לחלוון: דלת פנימית מזכוכית לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשמר על ניקונו.



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



KEEP_WARM_72dpi



אוויר ב- 40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתחפה סופית של תערובות בזק שמרם. פשטוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבזק בתא התנור לפירק הזמן שציוון



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



لتא התנור 2 רמות בישול שונות.



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



מסילות טלקופיות:אפשרות למשוך החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו מהתנור.



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



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגדל יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמןית, שניתן לבשל ללא חלפת ריחות. הארכימוטות התרמודינמיות נחקרו בסודיות ובבטיחות ביישול אחד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות הבישול וכל הפקטריםacr שלושה סוגים מזון יהיו מוכנים בו-זמנית



bihshol עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחנו זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד של המזון להגעה 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 של



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



להבטחת התקוקד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשנים או שלושה חודשים.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של 3°C -2. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגע מאד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית 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 באזורי אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול לאחד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו מסעדה.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוכאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פטיזיות, פלאנים או ביסקויטים

