# SO6104APS



| | |
|---|---|
| **קטגוריה** | 60 ס"מ |
| **משפחת מוצרים** | תנור |
| **מערכת חיוניות** | כן |
| **אספקת חשמל** | חשמלי |
| **שיטת בישול** | Multitech |
| **טכנולוגיית קיטור** | Omnichef |
| **מערכת ניקוי** | ניקוי באדים |
| **קוד EAN** | 8017709308933 |

## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| Serigraphy colour | White | **סדרה עיצובית** | Linea |
| **דלת** | זכוכית מלאה | **צבע** | כסף |
| **ידית** | Linea | **גימור** | מבריק |
| **צבע ידית** | כרום | Design | Flat |
| **לוגו** | Silk screen | **חומר** | זכוכית |
| | | **סוג זכוכית** | זכוכית מחזירת אור |

## 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 מתקדם |

## תוכניות / פונקציות

| | |
|---|---|
| **מס' פונקציות בישול** | 26 |
| **תוכניות אוטומטית** | 150 |
| **רמות בסיוע קיטור** | 3 + ידני |

**מתכונים בהתאמה אישית**

**פונקציות בישול רגילות**

 סטטי

 טורבו

 גריל מאוורר (גדול)

 פיצה

**פונקציות בישול עם קיטור פעימות**

 בסיוע מאוורר

 טורבו

**פונקציות בישול עם קיטור**

 קיטור

מעגלי + תחתון

**פונקציות קיטור אחרות**

 ניקוי מכל

 הסרת אבנית

**פונקציות מיקרוגל**

 מיקרוגל

 מיקרוגל + גריל

**פונקציות** Multitech

Multitech

**פונקציות אחרות**

 הפשרה לפי זמן

 בישול על אבן

 שמירה על חום

**פונקציות ניקוי**

 ניקוי באדים

 מעגלי

 גריל גדול

 מעגלי + תחתון

 מעגלי + תחתון

 מעגלי

 כניסת מים

 מעגלי

 התפחה סופית

 צלייה באוויר

 שבת

 בסיוע מאוורר

 חסכוני

 בסיס

 מעגלי

 גריל מאוורר

 בסיוע מאוורר

 סו-ווייד

 יציאת מים

 בסיוע מאוורר

מיקרוגל + מעגלי + תחתון

Twintech

 הפשרה לפי משקל

 ברביקיו

 רשת/מחמם צלחות

## אפשרויות



| | |
|---|---|
| SameTime | כן |
| **בישול** DeltaT | כן |
| **אפשרות הדגמה בחנות** | כן |
| **מצב הדגמה להדרכה** | כן |
| **מדריך מגע** | כן |
| **כרונולוגיה** | כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש |
| **קדם חימום מהיר** | כן |
| **הפעלה מיידית** | כן |

| | |
|---|---|
| **אפשרויות הגדרת זמן** | השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול |
| **תזכורת דקות** | כן |
| **טיימר** | 2 |
| **נעילת בקרות / בטיחות ילדים** | כן |
| **אפשרויות אחרות** | שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים |
| **בישול עם מדחום בחון** | כן |
| **בישול רב-שלבי** | כן, עד 2 פסים |
| **בישול חכם** | כן |

## מאפיינים טכניים



| | |
|---|---|
| **דלת** | קריר |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 4 |
| **צירים לסגירה רכה** | כן |
| **פתיחה רכה** | כן |
| **אינוורטר** | כן |
| **מבחש** | כן |
| **ארובה** | כפול |
| **מערכת קירור** | צנטריפוגלי |
| **פתח אוורור** | Double |
| Speed Reduction Cooling System | Yes |
| **טווח קיטור** | 20 - 100% |
| **מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)** | 353x470x397 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלקטרוני |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **טעינת מים** | Fill&Hide 2, אוטומטי |
| **קיבולת המכל** | 2 ליטר |



| | |
|---|---|
| **(Capacity (Lt** | 68 l |
| **תא** | QS-Galileo |
| **טמפרטורה מינימלית** | 30 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 250 °C |
| **מספר המדפים** | 5 |
| **מס' מאווררים** | 1 |
| **מס' נורות** | 2 |
| **סוג נורה** | LED |
| **הספק נורה** | 5 W |
| **אור כשהדלת פתוחה** | כן |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | 1200 W |
| **גוף חימום עליון – הספק** | 1000 W |
| **אלמנט גריל – הספק** | 1700 W |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **גוף חימום מעגלי – הספק** | 2000 W |
| **החימום מושהה כשהדלת פתוחה** | כן |
| **סוג פתיחת דלת** | פתח סטנדרטי |

## תווית חשמל / ביצועים



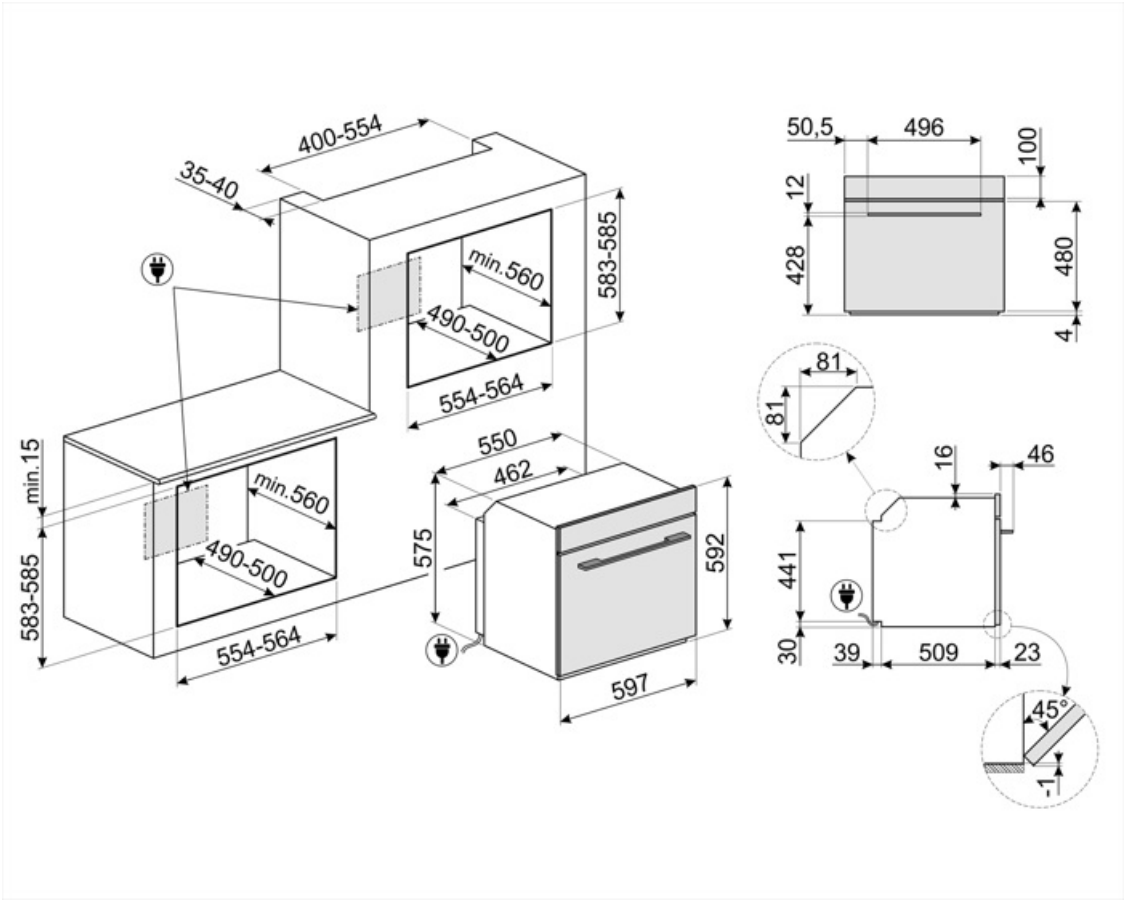
| | |
|---|---|
| **הספק יעיל של המיקרוגל** | 900 W |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 68 l |
| **מספר חללי תנור** | 1 |

## אביזרים כלולים

| | |
|---|---|
| **מגש עמוק מחורר מנירוסטה** (40 **מ"מ**) | 1 |
| **מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה** | 1 |
| **בחון טמפרטורה** | כן, נקודות מרובות |
| **רשת יוקרתי (אינוקס)** | 2 |
| **מגש עמוק בציפוי אמייל** (50 **מ"מ**) | 1 |
| **רשת להכנסה** | 1 |
| **מגש נירוסטה, (20 מ"מ)** | 1 |

## חיבור חשמלי

| | | | |
|---|---|---|---|
| **הספק נקוב** | W 3000 | **מתח** | V 220-240 |
| **תדר** (Hz) | Hz 50/60 | **תקע** | לא |
| **אורך כבל חשמל** | cm 115 | **זרם** | A 13 |



# 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.



### BX640

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



### PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



### 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.



### BX640P

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



### ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 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.



### PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ



### PR3845X

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



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

## Alternative products



**SO6104APG**

Neptune Grey



**SO6104APN**

שחור

# 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.


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


הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה


ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


חשמלי


Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.


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.


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.


מערכת מילוי המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור. ניתן להסיר בקלות את צינור המילוי והריקון מהתנור ולמלא את המים מחדש בכל עת במחזור הבישול, בלי לפתוח את הדלת, מה שמבטיח קיטור בלי סוף.


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


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


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.


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.


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.


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.


FUN_SOUS_VIDE_72dpi


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


FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi


מאוורר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ


מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חוזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפריך בלי לייבש את המילוי הודות ללחות הנוספת שבתא התנור.


טורבו בסיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקורמלים המוכרים והאהובים.


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


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


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


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.


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.


מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.


מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.


דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.


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 5 רמות בישול שונות.

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

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

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

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.

...

...

...

רק באמצעות טכנולוגיית Galileo Multi Cooking אפשר לשלב עד שלוש טכנולוגיות שונות ולהפיק מהן את המרב: קיטור, מיקרוגל ובישול בהסעת חום. תנורים מהדור הזה יכולים להשתמש באחת מהשיטות האלה בנפרד או לשלבן לפי הצורך. הם פועלים לפי גישת הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניקות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגישת בישול אופקי (ריבוי טכנולוגיות) שבה קיים שילוב חופשי לחלוטין של שלוש הטכנולוגיות בה-בעת. בישול בקיטור הוא בריא, במיקרוגל הוא מהיר ובישול מסורתי מפיק תוצאות פריכות. התנור יודע כיצד לתזמן אותן להשתמש בהן בחוכמה כדי להבטיח תוצאות מעולות וחיסכון של עד 70% בזמן הבישול בהשוואה לבישול רגיל.

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

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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.

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.

הדור החדש ביותר של תאורת LED, שממוקמת בתקרת התנור כולה, מבטיחה ראות מושלמת בכל הרמות. לא משנה כמה תבניות מכניסים לתנור, תמיד אפשר יהיה לראות היטב את המזון שבפנים ולבדוק את ההתקדמות של תהליך הבישול. בנוסף ליעילות המובטחת, תאורת ה-LED משווה לתנור מראה מודרני וצריכת חשמל נמוכה, חוסכת עד 80% מהעלויות ומעניקה חיי שירות של פי 25 יותר מאשר נורות הלוגן רגילות.

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

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



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.



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.



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