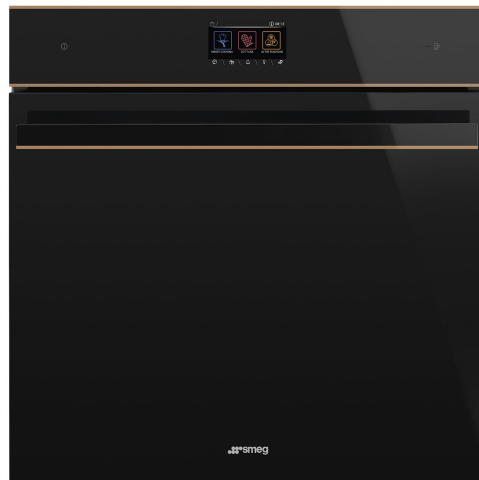


SO6604M2PNR

60 ס"מ
תנור
חשמלי
מיקרוגל משולב
SpeedwaveXL
ניקוי באדים
8017709345549



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



אסתטיקה

| | | | |
|-----------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| Dolce Stil Novo | סדרה עיצובית | ליקוי | סוג זכוכית |
| שחור | צבע | זכוכית מלאה | דלת |
| מבריק | גימור | Dolce Stil Novo | ידית |
| Flat | Design | שחור | צבע ידית |
| נחושת | גימור | Applied | לוגו |
| זכוכית | חומר | | |

למשפחת תנורים

| | | | |
|------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| VivoScreen | שם צג | 20 | מס' שפות תצוגה |
| TFT | טכנולוגיית צג | Italiano, English (UK), | שפות תצוגה |
| מגע מלא | הגדרות בקרות | 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) | |

תוכניות / פונקציות

| | |
|-----|-----------------------------|
| 20 | מס' פונקציות בישול |
| 150 | תוכניות אוטומטית |
| 10 | מתכונים בהתאמה אישית |



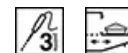
| | | | |
|------------|---------------------------------|----------------|--------------------------------|
| I 68 | (Capacity (Lt | כן | החימום מושהה כשהדלת פתוחה |
| QS-Galileo | תא | פתח סטנדרטי | סוג פתיחת דלת |
| C° 25 | טמפרטורה מינימלית | קריר | דלת |
| C° 250 | טמפרטורה מרבית | כן | דלת פנימית מזכוכית לחלוטין |
| 5 | מספר המדפים | 4 | מס' כולל של דלתות זכוכית |
| 1 | מס' מאוררים | כן | צירים לסגירה רכה |
| 2 | מס' נורות | כן | פתיחה רכה |
| הלוגן | סוג נורה | כן | אינורטר |
| כן | נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש | כן | מבחש |
| W 40 | הספק נורה | כן | ארובה |
| כן | אור כשהדלת פתוחה | כן | מערכת קירור |
| W 1200 | גוף חימום תחתון – הספק | כפול | פתח אוורור |
| W 1000 | גוף חימום עליון – הספק | צנטריפוגלי | Speed Reduction Cooling System |
| W 1700 | אלמנט גריל – הספק | Double | מידות תא תנור לשימוש (גאראע) |
| W 2700 | גריל גדול – הספק | Yes | בקרת טמפרטורה |
| W 2000 | גוף חימום מעגלי – הספק | 353x470x397 mm | חומר תא התנור |
| | | אלקטרוני | |
| | | אמייל נקי תמיד | |

תווית חשמל / ביצועים



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

אביזרים כלולים



| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1 | רשת יוקרתית | 1 | מגש זכוכית |
| 1 | מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ) | 1 | מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה |
| 1 | רשת להכנסה | כן, נקודות מרובות | בחון טמפרטורה |

חיבור חשמלי

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



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 אמיל, 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



PR3845X

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



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 אמיל, 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 ברוב 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 ביסקויטים



Symbols glossary

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>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.</p> | | <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p> | |
| <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p> | | <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p> | |
| <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p> | | <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> | |
| <p>חשמלי</p> | | <p>ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</p> | |
| <p>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.</p> | | <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</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>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול גריל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p> | |
| <p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p> | | <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p> | |
| <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> | | <p>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-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</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>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.</p> | |
| <p>בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום בשילוב עם המאוורר והמיקרוגל.</p> | | <p>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 פונקציית רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוגי המזון.</p> | |

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



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.



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



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



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.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



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.



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



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



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.



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



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



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



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



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



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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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.



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



טכנולוגיית האינורטר 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.



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 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.



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.



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 ביסקויטים.



פונקציה להמסת חמאה ושקולד ללא שימוש ב"אמבט מרים"



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.



פונקציה להכנה של פופקורן בשקיות



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

