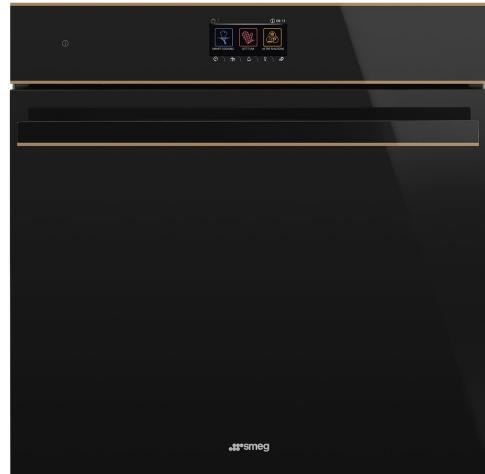


# SO6604S4PNR

60 ס"מ  
תנור  
כנ  
חשמלי  
חשמל  
קיטור משולב  
Steam100 Pro  
ניקוי באדים  
8017709304553



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



## אסתטיקה

Dolce Stil Novo	סדרה עיצובית	ליקוי	סוג זוכחות
שחור	צבע	זכוכית מלאה	דلت
مبرיק	גימור	Dolce Stil Novo	ידית
Flat	עיצוב	שחור	צבע ידית
נוחות	גימור	Applied	לוגו
זכוכית	חומר		

## 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

**פתרונותים בהתקנת אישיות  
פונקציות בישול רגילות**

	מעגלי		בסיוע מאוורר		סטטי
	גריל גדול		חסכוני		טורבו
	מעגלי + תחתון		בסיס		גריל מאוורר (גדול)
<b>פתרונותים בישול עם קיטור פעימות</b>					
	מעגלי + תחתון		מעגלי		בסיוע מאוורר
	גריל מאוורר		טורבו		
<b>פתרונותים בישול עם קיטור</b>					
	מעגלי		בסיוע מאוורר		קיטור
	סוויד		חימום ויצירה מחדש		מעגלי + תחתון
<b>פתרונות קיטור אחרות</b>					
	כנית מים		יציאת מים		ניקוי מכל
					הסרת אבני [פ]
<b>פתרונות אחרות</b>					
	התפחה סופית		האפשרה לפי משקל		האפשרה לפי זמן
	צליה באוויר		ברביקיו		בישול על אבן
	שבת		רשת/מחכם צלחות		שמירה על חום
<b>פתרונות ניקוי</b>					
					ניקוי באדים

**אפשרויות**



השהייה ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול

כן  
1

**אפשרויות הגדרת זמן**

**טימר**  
**טיכורת דקות**

כן, 10 הפונקציות האחרונות  
שנעשה בהן שימוש

**בישול Delta T הדגמה בחנות**  
**מצב הדגמה להדרכה**

כן  
כן  
כן  
כן

**מדריך מגע**  
**cronologija**

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

מאפיינים טכניים

C° 25	טמפרטורה מינימלית	_cn	דלת נתיחה	_cn	
C° 250	טמפרטורה מרבית	_cn	דלת פנימית מזוכחת	_cn	
5	מספר המדףים	cn	חלוטין	cn	
1	מס' מאווררים	cn	דלת פנימית ניתקת	cn	
2	מס' נורות	3	מס' כולל של דלתות	cn	
הלוגן	סוג נורה	cn	זכוכית	cn	
W 40	הספק נורה	cn	צירום לסגירה רכה	cn	
cn	אור כשהדלת פתוחה	cn	פתחה רכה	cn	
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	cn	ארובה	cn	
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	cn	מערכת קירור	cn	
W 1700	אלמנט גריל – הספק	cn	פתח אוורור	cn	
W 2700	גריל גדול – הספק	Double	Speed Reduction	cn	
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	Yes	Cooling System	cn	
cn	החימום מושחה כשהדלת פתוחה	100% - 20	טוח קיטור	cn	
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	353x470x397 mm	מידות תא תנור לשימוש (גארחא)	cn	
דלת מחוסמת	דלת	אלקטронי	בקרת טמפרטורה	cn	
		אמיל נקי תmid	חומר תא התנור	cn	
		Fill&Hide 2	טעינת מים	cn	
		2 ליטר	קיבולת המכלי	cn	

תוויות חממל / ביצועים

<b>צריכת חשמל בהסעת אויר</b>	<b>MJ 1.84</b>	<b>צריכת חשמל בהסעת אויר</b>	<b>MJ 1.84</b>
<b>מואולצת</b>		<b>צריכת אנרגיה למוחזר</b>	<b>KWh 0.51</b>
<b>צריכת הסעת אויר מואולצת</b>		<b>צריכת אנרגיה למוחזר</b>	<b>KWh 0.51</b>
<b>עם מאורור</b>		<b>צריכת הסעת אויר מואולצת</b>	<b>KWh 0.51</b>
<b>מספר חללי תנור</b>	<b>1</b>	<b>צריכת חשמל בהסעת אויר</b>	<b>MJ 3.92</b>
<b>אינדקס יעילות אנרגטית</b>	<b>% 60.7</b>	<b>צריכת חשמל בהסעת אויר</b>	<b>MJ 3.92</b>
<b>רגיל</b>		<b>צריכת חשמל למוחזר</b>	<b>KWh 1.09</b>
<b>צריכת חשמל במצב רגיל</b>		<b>צריכת חשמל למוחזר</b>	<b>KWh 1.09</b>
<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	<b>68</b>	<b>צריכת חשמל במצב רגיל</b>	
<b>דרגת ייעילות אנרגטית</b>	<b>++A</b>	<b>צריכת חשמל במצב רגיל</b>	

אוצרים כלולים

1 רשות יוקרתי (אינוקס) 1 מגש عمוק מחורר מנירוסטה (מ"מ) 40

**מגש עמוק בציפוי אמייל (150 מ"מ)**

**רשות להנסה**

**מגש נירוסטה, (20 מ"מ)**

**מסילות טלסקופיות, הוצאה 1**

**מלאה (איןוקס)**

**בחון טפרטוריה**

**cn, נקודות מרובות**

V 220-240

A 13

W 3000

**מתח**

**זרם**

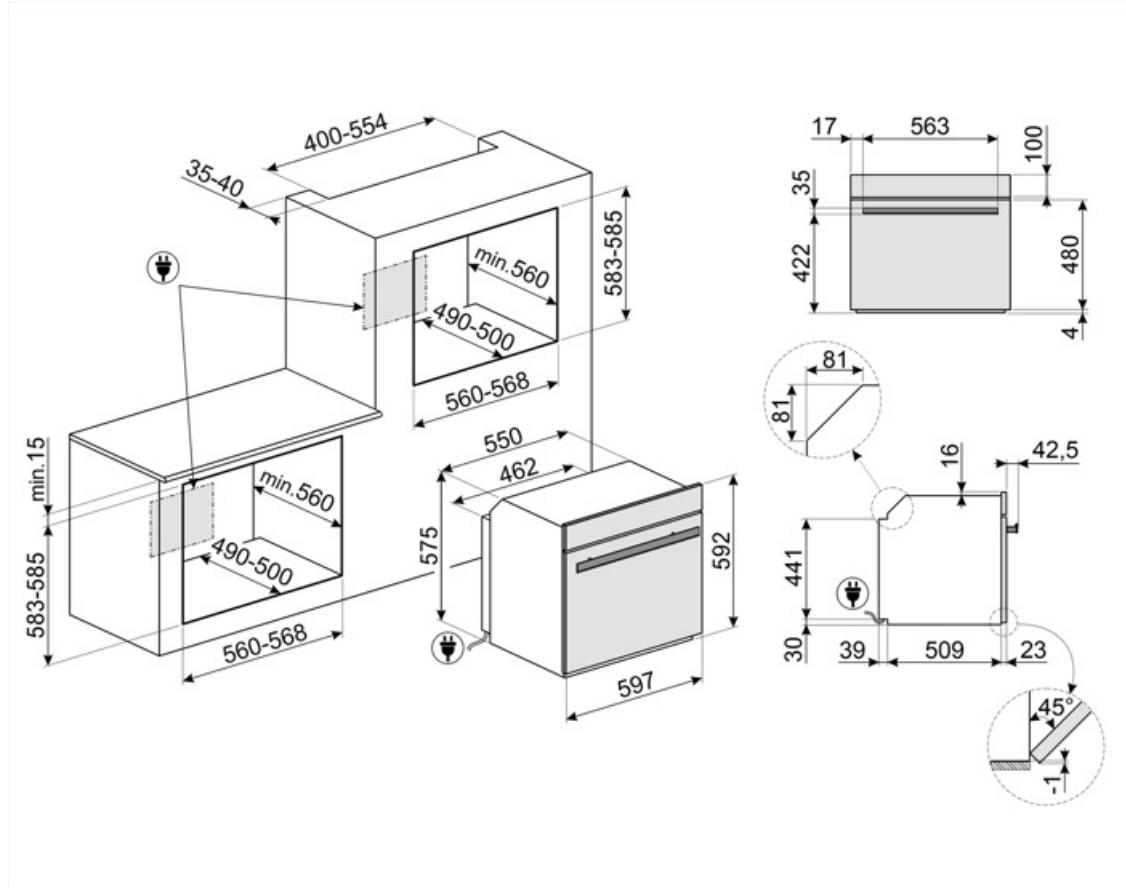
**הספק נקוב**

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**

Nirosteh chassis chassis natural textures. Cisoi for the height of the installation in the cabinet with the oven dimensions and accessories



### 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**

Mugnirostea for oven cooking, height 40 x width x depth 176 mm 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**

At the top with a height of 315 mm and a length of 325 mm



### STONE

oven stone made of natural stone for baking. It has a ribbed side for meat and cheese and a smooth side for fish, seafood and vegetables. It can also be used for baking bread, pizzas and other dishes. Dimensions: width 42 x height 1.8 x depth 37.5 cm.



## Symbols glossary

קיטור משלב: ניתן להשתמש בתנויים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.



**A++:** קטגוריות ייעול אנרגטיות + A++ מסיימת לחסוך עד 20% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הדרישה המינימלית מובטחים.



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפעלה



האפשרה לשימוש של מזונות שונים:



ד寥ות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר ד寥ות זכוכית.



פונקציית הסרת אבני: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבני במכל ולהאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה האנו.



שמאלי



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



מאoorר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאoorר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך רק בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפיריטים שבושלים בשיטות איטיות.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנור Smeg כולל ציפוי נגד חומצה חממית לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפהחת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



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



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יהודים שמנוקמים באמצעות התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



מעגלי: השימוש של מאoorר 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 טענים בעת בישול של מזונות שונים בו-זמן, פחות חשמל אمنי בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשתןונות ביןוניות או קטנות, במיוחד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



חסוכנות: השימוש של גריל, מאoorר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



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



מאoorר עם אלמנט גריל: המאoorר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמריה על החום של פריטים בו-זמן, מתיקן מצוי בעת בישול של ארוחות בוקר צלויה. חזי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוג המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמור את המאפיינים התזונתיים והאורגנוליפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שמן, חימום מזון ללא ייבושו. הקיטור מושלם לבישול בו-זמן של מזונות שמחזיבים זמני בישול שונים.



FUN\_SOUS\_VIDE\_72dpi



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמן  
בגוף החימום המרugalgi בשילוב עם המאזרר ואספект  
הקייטור.



מאoor בשלוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל  
וחתת מספק חום אחד. הוספת פונקציית הקיטור  
מאפשרת תוצאות בישול זהות לפחות זמן.



חימום חזיר: אפשר להשתמש בפונקציה זו לחימום של  
מנת מבושלות בלי ליבש או להקשות אותן.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



מאoor עם גREL עם סיוו קיטור: יצירת נתח בשר צלי<sup>ו</sup>  
באופן מושלם. הלוחות הנוספת שומרת על הבשר  
עסיסי ורך, והחום מ



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאoor  
עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מוצר יותר  
ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גדולות שמחייבות  
בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד,  
מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזין את המזון  
עצמו, מה שמאפשר בישול של מוצר בכל גודל ובכל  
צורה.



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוו קיטור: מושלים  
לחימום חזיר של עוגות ספוג וקישרים. פונקציה זו הופכת  
שוב את הבסיסים לפיריר בלי ליבש את המילוי היהודי  
ללוחות הנוספת שבתאי התנור.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך  
הבישול. מצין לאפיית לחם. הלוחות מאפשרת למתוח  
את הבצק עד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצק  
מאoor ובעל מרדם קל. החלק הנוטר של תהליך  
הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופיני.



טורבו בסיוו קיטור: יצירת נתח בשר צלי באוף  
מושלם. הלוחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך.  
והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים  
המקורומים המוכרים והאהובים.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך  
הבישול. מצין לאפיית לחם. הלוחות מאפשרת למתוח  
את הבצק עד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצק  
מאoor ובעל מרדם קל. החלק הנוטר של תהליך  
הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופיני.



דלת האcocית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות  
 מהירות לניקוי.



דלת פנימית מזכוכית לחלוון: דלת פנימית מזכוכית  
לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקויו.



תאות צד: שתי תאות מצדדים מנוגדים משפרות את  
הראות בתוך התנור.



KEEP\_WARM\_72dpi



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את  
הטמפרטורה שהבחן ציהה ולהגדיר טמפרטורת יעד  
של המזון להגעה אליה. ככליבת המזון מגיעה  
לטמפרטורה הרצiosa, הבישול נפסיק



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.



אויר-ב-40 ממעיך את הסביבה המשולמת להתפתחה  
סופית של תערובת בצק שמרים. פשט בוחרים את  
הפונקציה ומנים את הבצק בתא התנור לפני פרק הזמן  
שצינן



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



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



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



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



להבטחת התקpekוד המושלים של המכשיר, מומלץ  
לבצע ניקוי של המכט בערך פעמי שנתיים או שלושה  
חודשיים.



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



**בקרה אלكتروנית:** מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של  $3^{\circ}\text{C}$ - $2$ . הדבר מאפשר לבשל מוצר שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



**מסלلات טלקופיות:** מאפשרות למשור החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו לחלוטן מהתנור.



**הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בliterim.**



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



**הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בliterim.**



...



**מערכת مليו המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור.** ניתן להסר בקלות את צינור המילוי והריקון מהתנור ולملא את המים מחדש בכל עת במחוזר הבישול, בלי לפתח את הדלת, מה שמבטיח קטۇר בלי סוף.



**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 הנמנונים האלה כדי למנוע בשול לא אחד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצוץ, כמו במסעדה.



**פונקציית בישול יעודי לברביקיו** בצלחת דו-צדדיות מתאימה למנות עסיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של ציליה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד השני מתאים לדגים, פירות ים וירקות.



**הדרך המשלמת לתפריט מלא** במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגודל יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמן, שניתן לבשל ללא החלפת ריחות. האזרחות התרמודינמית נחקרה ביסודיות ובבטיחות בישול אחד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime<sup>®</sup> מחשב את האמנים, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלשלושה סוגים מזון יהיו מוכנים בו-זמן.



**פונקציית בישול יעודי לאבן חסינה חום מרובעת מידות PPR2 200x200 מושלמת לאפייה פיצות עם תוצאות זהות לתנור עצ מסורת. יכולת לשמש גם לאפייה לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנים או ביסקוואיטים**



**פונקציית בישול יעודי לרשת מצלה אויר AIRFRY<sup>®</sup>.** מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנות כוגן טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



**בישול Delta** התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם Delta), שגובהה מטמפרטורת הליבה שהבחן תיעד. כשהבחון מזהה מעלה אחת יותר בלילה, התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלൊ בעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים - T-Delta (איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצiosa. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצאות רכיבים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.

