

# SO6606S4PNR

60 ס"מ  
תנור  
כנ  
חשמלי  
חשמל  
קיטור משולב  
Steam100 Pro  
ניקוי באדים  
8017709320799



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



## אסתטיקה

Dolce Stil Novo	<b>סדרה עיצובית</b>	ליקו	<b>סוג זכוכית</b>
שחור	<b>צבע</b>	זכוכית מלאה	<b>דלאט</b>
مبرיק	<b>גימור</b>	Dolce Stil Novo	<b>ידית</b>
Flat	<b>עיצוב</b>	שחור	<b>צבע ידית</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Applied	<b>לוואו</b>

## למשפחה תנורים

VivoScreen max	<b>שם צג</b>	20	<b> מס' שפות תצוגה</b>
TFT	<b>טכנולוגיית צג</b>	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)	<b> שפות תצוגה</b>
מגע מלא מתקדם	<b>הגדירות בקרות</b>		



## תוכניות / פונקציות

20	<b> מס' פונקציות בישול</b>
150	<b>תוכניות אוטומטיות</b>
3 + ידני	<b>רמות בסיווע קיטור</b>
10	<b>תוכנים בהתאם אישית</b>

### פונקציות בישול רגילים

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

### פונקציות בישול עם קיטור פעימות

	מעגלי + תחתון		מעגלי		בסיוע מאוורר
			גריל מאוורר		טורבו

### פונקציות בישול עם קיטור

	מעגלי		בסיוע מאוורר		קיטור
	סואו-וועיד		חימום ויצירה מחדש		מעגלי + תחתון

### פונקציות קיטור אחרות

	כניסת מים		יציאה מים		ניקוי מכל
					הסרת אבנית

### פונקציות אחרות

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

### פונקציות ניקוי

	ניקוי באדים
--	-------------

## אפשרויות

השהייה ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול

כן  
1

### אפשרויות הגדרת זמן



בישול Delta T  
אפשרות הדגמה בחנות

מצב הדגמה להדרכה  
מדריך מגע

כן, 10 הפונקציות האחרונות  
שנעשה בהן שימוש

כדמ' חימום מהיר

### תיקורת דקות

טיימר

כן, 10 הפונקציות האחרונות  
שנעשה בהן שימוש

כדמ' חימום מהיר

שמירה על חום, תאורה  
חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת  
שעון דיגיטלי, בהירות, עצמת  
קול של צליל, צלילים

כן  
כן, עד 3 פסים  
כן  
כן

#### אפשרויות אחרות

כן

#### הפעלה מיידית

**בישול עם מלחום בחון**  
**בישול רב-שלבי**  
**בישול חכם**  
**SameTime**

### מאפיינים טכניים



C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	דלת נתיחה
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן	דלת פנימית מזוכחת
5	מספר המדפים	כן	לחוטין
1	מס' מאורירים	כן	דלת פנימית ניתקת
2	מס' נורות	3	מס' כולל של דלתות
LED	סוג נורה	כן	זכוכית
W 5	הספק נורה	כן	צירום לסגירה רכה
cn	אור כשהדלת פתוחה	כן	פתחה רכה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	עם וריציאות	ארובה
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	מרכזיפוגלי	מערכת קירור
W 1700	אלמנט גיריל – הספק	Double	פתח אوروור
W 2700	גיריל גדול – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	100% - 20	טוח קיטור
cn	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	353x470x397 mm	מידות תא תנור לשימוש (גארע)
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	אלקטронי	בקורת טמפרטורה
דלת מחוסמת	דלת	אמיל נקי תמייד	חומר תא התנור
		Fill&Hide 2	טעינת מים
		2 ליטר	קיבולת המכלי

### תווית شامل / ביצועים



דרגת ייעילות אנרגטית I 68	הנפח הנקי של תא התנור	MJ 1.84	צריכת חשמל בהסעת אויר מאולצת
צריכת חשמל למחרזר במצב רגיל	KWh 1.09	KWh 0.51	צריכת אנרגיה למחרזר במצב הסעת אויר מאולצת עם מאורור
צריכת חשמל במצב רגיל	MJ 3.92	1	מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית 60,7 %

### אביזרים כלולים



1

רשות יוקרטוי (איינוקס)

מגש عمוק מהיר מנירוסטה 1  
(40 מ"מ)

**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

**מתוח**

**זרם**

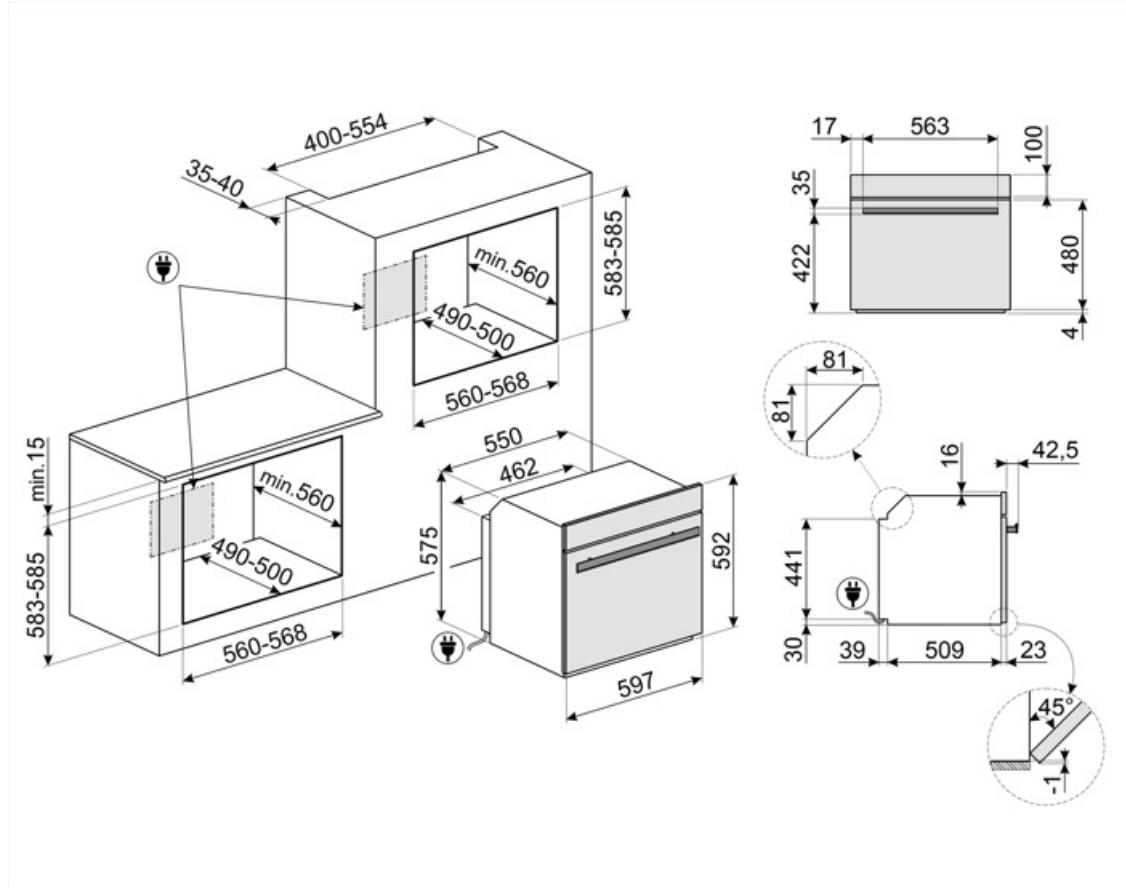
**הספק נקוב**

Hz 50/60

cm 115

**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 materials. Cisoi for the installation in the oven with the door open. It consists of two parts: a horizontal bar and a vertical support.



### 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**

Mugnirosteh 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 width of 315 mm and a length of 325 mm



**STONE**

oven stone made of natural materials for baking. It can also be used as a base for the oven door. It consists of two parts: a horizontal bar and a vertical support.



## Symbols glossary

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



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



האפשרה לפיה משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפירה



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



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חשמלי



פונקציית בישול יעודית לרטש מצלה אויר YFRY. משולמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במרקם ובפשטות מנוגנת כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופירוכות מושלמות.



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



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



חסכונית: השילוב של ג릴, מאורור ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



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



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



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



בישול Delta תנור מגדר אווטומטי את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם Delta), שגובהה מטמפרטורת הליבה שהבחן תיעד. תנור מגדר אווטומטי את הטמפרטורה הליבה, התנור מגדר אווטומטי את הטמפרטורת הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מוציא אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים ב-T-Delta (אטוי, בינווני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצiosa. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצאות רכים, עיסיים ובראים באיכות הטובה ביותר.



...



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



חלק פנימי ביפויAMIL: החלק הפנימי ביפויAMIL של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שימושי לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפחחת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



מאורור עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, אך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפרטים שבושלים בשיטות איטיות.



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



מעגלי: השימוש של מאורור 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 קצרים 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 והחלק התיכון של תנור יכול לשמש לשימרה על החום של פריטים בו-בזמן, מתן מצין בעת בישול של ארוחת בוקר צלייה. חזי גרייל (חקל אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר 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 שמייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



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



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



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחיומים חזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפיריר בלבד ליבש את המילוי והודות לחות הנוספת שבתא התנור.



דלת פנימית מזכוכית לחלוtin: דלת פנימית מזכוכית לחלוtin, משטח שטוח אחד שקל לשמר על ניקיונו.



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.



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחן זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעיל המזון להגעה אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצiosa, הבישול נפסק



דלת האוכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנומות מהירות לנקיי.



חיומים: אפשרות לחיום 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- $40^{\circ}\text{C}$  מעניק את הסביבה המושלמת להתחפה סופית של תערובות בזק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבזק בתא התנור לפרק הזמן שצוין.



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



שבט: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היוחדים, בהתאם למנהגים המקובלים.



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



ל תא התנור 5 רמות בישול שונות.



בישול בשלבים: אפשר להגדיר עד 3 שלבי בישול באוטומטיכון על ידי גיון הפונקציות, הזמן /או הטמפרטורה. בסוף כל שלב, השלב הבא יתחיל אוטומטית.



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



מסילות טלסקופיות:אפשרות למשוך החוצה את הכליל ולבדק אותו kali להוציאו לחלוון מהתנור.



להבטחת התקוקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעמי שנתיים או שלוש שנים.



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



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של  $3^{\circ}\text{C}$ - $2^{\circ}\text{C}$ . הדבר מאפשר לבשל מזון שרגע מאד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבד.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בלבד.



הדור החדש ביוטר של תאורה LED, שממוקמת בתקורת התנור כולה, מבטיחה ראות מושלמת בכל הרמות. לא משנה כמה תבניות מכניים לתנור, תמיד אפשר לראותה היטב את המזון שבפניהם ולבדוק את התקדמות של תהליך הבישול. בנוסף ליעילות המובטחת, תאורת-h-LED משווה לתנור מראה מודרני וצריכת חשמל נמוכה, חוסכת עד 80% מהעלויות ומעניקה חיישות של פי 25 יותר מאשר נורות הלוגן רגילים.



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



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאינים או ביסקוואיטים



הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא גדול יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמן, שנייה לבשל ללא חילפת ריחות. הזרימות התרמודינמיות נחקרו בסיסדיות וمبטיחות בישול אחד האמנים, פונקציות SameTime מחשב את האמנים, הפונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלושה סוגים מזון יהיו מוכנים בו-זמן.

