

# SOP6104S2PG

60 ס"מ  
תנור  
חסמי  
חסמל  
קייטור משולב  
Pyro steam  
פירוליטי  
8017709326838



קטגוריה  
משפחה מוצריים  
אספקט חשמל  
מקור חום  
שיטה בישול  
טכנולוגיית קיטור  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	Black	Serigraphy colour
Neptune Grey	צבע	זוכחת מלאה	דلت
Mat	גימור	Linea minimal	ידית
Flat	עיצוב	מתכת ושחור סאטן	כבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לוגו
שקוף	סוג זוכחת		

## 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

19  
150  
3 + ידני

מסך פונקציות בישול  
תוכניות אוטומטיות  
רמת בסיסע קיטור

**מתכוונים בההתאמה אישית  
פונקציות בישול רגילות**

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

**פונקציות בישול עם קיטור פיעמות**

	מעגלי + תחתון		מעגלי		בסיוע מאוורר
			גריל מאוורר		טורבו
טורבו			מעגלי		בסיוע מאוורר
					גריל + מאוורר

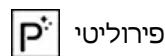
**פונקציות קיטור אחרות**

	כנית מים		יציאת מים		ניקוי מכל
					הסרת אבני

**פונקציות אחרות**

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

**פונקציות ניקוי**



**אפשרויות**

השהיית ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול

**אפשרויות הגדרת זמן**



כן

SameTime

כן

DeltaT

כן

אפשרות הדגמה בchnerות

כן

מצב הדגמה להדרכה

כן

מדריך מגע

**טיכורת דקות**

טיימר

כוננות	נעלת בקרות / בטיחות	ILDIM	cono, 10 הפונקציות האחוריות שנעשה בהן שימוש
כן	אפשרויות אחירות	כן	
שםירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עצמת קול של צילול, ציללים		כן	קדם חיים מהיר הפעלה מיידית
כן	בישול עם מלחום בחון	כן	
כן, עד 2 פסים	בישול רב-שלבי	כן	
כן	בישול חכם	כן	

## מאפיינים טכניים

C° 30	טמפרטורה מינימלית		דלת נתיחה
C° 280	טמפרטורה מרבית		דלת פנימית מזוכחת
5	מספר המדפים		חלוטין
1	מס' מאורירים		דלת פנימית ניתקת
2	מס' נורות		מס' כולל של דלתות
הלוגן	סוג נורה		זכוכית
	נורה ניתנת להחלפה על ידי		צירום לסגירה רכה
	המשתמש		פתחה רכה
W 40	הספק נורה		ארובה
כן	אור כשהדلت פתוחה		מערכת קירור
W 1200	גוף חיים תחתון – הספק		פתח אוורור
W 1000	גוף חיים עליון – הספק		Speed Reduction Cooling System
W 1700	אלמנט גריל – הספק		נעלת דלת במהלך ניקוי
W 2700	גריל גדול – הספק		פירוליטי
W 2000	גוף חיים מעגלי – הספק		טוח קיטור
כן	החיומים מושהה כשהדلت פתוחה		מידות תא תנור לשימוש (גראדע)
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	אלקטронי	בקורת טמפרטורה
קריר	דלת	אמיל נקי תמיד	חומר תא התנור
		מגורה, ינית	טעינות מים
		0.8 ליטר	קיבולת המכלי
		353x470x401 mm	
		40% - 20	

## תווית شامل / ביצועים

+A	דרגת ייעילות אנרגטית		צריכת חשמל בהסתע אוויר MJ 2.45
I 68	הנפח הנקי של תא התנור		动员率 MJ 2.45
KWh 1.09	צריכת חשמל למחרזר במצב רגיל		צריכת אנרגיה למחרזר במצב הסעת אוויר动员率 KWh 0.68
MJ 3.92	צריכת חשמל במצב רגיל		עם מאורור מספר חללי תנור 1
			אינדקס ייעילות אנרגטית % 81

## ארגוני כוללים

1 רשת יוקרטוי (איינוקס)  
 1 מגש ביציפוי אמייל, (20  
 מ"מ)  
 1 מגש عمוק ביציפוי אמייל (50  
 מ"מ)  
 1 רשת להכנסה

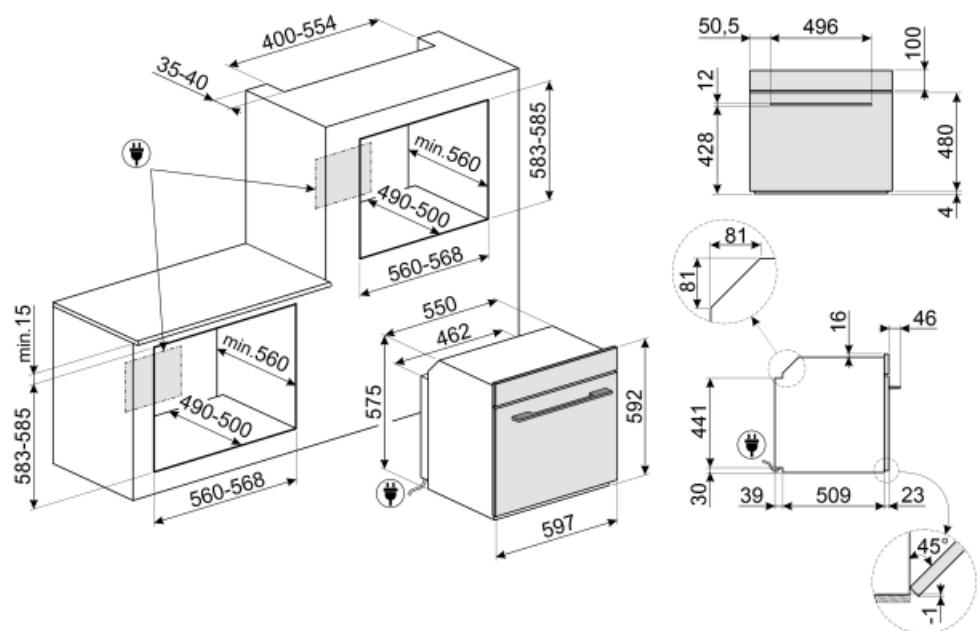
**מסילות טלסקופיות, הוצאה 1**  
**מלאה**  
**בחון טמפרטורה**  
**אחר**  
 כו, נקודות רבות  
 ערכה להרתחת מים

V 220-240  
 A 13  
 W 3000

**מתנה**  
**זרם**  
**הספק נקוב**

Hz 50/60  
 cm 150

**תדר (Hz)**  
**אורך כבל חשמל**



## Not included accessories

### 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



### PR3845X

Nirosteka chassis chassis natural textures, Cissoi  
Leighot in the kitchen in the oven with tandoorim and additional



### ET50

Magsh Mzofeh Amiel, Uomak 50 mm



### BN620-1

Magsh Mzofeh Amiel, Uomak 20 mm



### 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



### PALPZ

At pizcha um yidit matkaplat rochav: 315  
mm orer: 325 mm



### 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



### PR3845N

Cissoi shchor lerhaitim chmoteknim tandoorim  
Nosfim bearon



### PRTX

Abn pizcha chsint ash um yidiot. Uomak = 35  
mm la mataima letandoori mikrogel. Mataima  
letandoori az, l'hancha ul hrasht.



### 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



### ET20

Magsh Mzofeh Amiel, Uomak 20 mm



### STONE

Abn chsint chom morbuth moshelem laafiyat.  
Pizchot um tzachot zohot letandoori az msorati.  
Yokla leshem gam laafiyat lech, pokatzia  
vumatkonim achrim cagun pshetidot, planim avo  
bisokkoiyim. Midotot: orer 42 x goba 1.8 x  
rochav 37.5 cm.



### BN640

Magsh Mzofeh Amiel, Uomak 40 mm



## (Symbols glossary) (TT)

מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפר המיחד הכלול.



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



A+: קטגורית ייעול אנרגטי A+ מס'יעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטgorיה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפעלה



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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 להעתק בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתרה.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאיימת ביותר לפתרים ייחודיים שמקורם באמצעות 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 בסיסי למזון שמחיב בישול נוספת.



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



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



נעילתILDIM: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעלת התוכניות/מחוזרים קר שלא ניתן לשנותם באקראי.



מערכת קירור אוור: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.



האפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפעלה של מזונות שונים.



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



התואורה נכנית אוטומטית:ilihiscnon רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתיחילה הבישול.



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



מאורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, קר שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפתרים שבושלים בשיטות איטיות.



גוף חיים תחתון בלבד: פונקציה זו מושלתת למזונות שמחיבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השמה, 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, פחת חשמל וזמן בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



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

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

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



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בגיןיות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



מאoorר עם גרייל עם סייע קיטור: יצירת נתח בשר צליי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ



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



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמןני בגין החימום המעגלי בשילוב עם המאoorר ואספקת הקיטור.



מעגלי + אלמנט תחתון עם סייע קיטור: מושלם לחימום חזיר של עוגות ספוג וקישרים. פונקציה זו הופכת שובי את הבסיס לפירור בלבד ליבש את המילוי הבודד להחות הנוסף שבתא התנור.



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



טורבו בסיע קיטור: יצירת נתח בשר צליי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקורימים המוכרים והאהובים.



מעגלי בסיע 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 הקרום האופיני.



דלת האcocית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לנקיוי.



מעגלי בסיע 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 הקרום האופיני.



תאורת צד: שתי תאורות מצדדים מנוגדים משפרות את הראות בהור התנור.



דלת פנימית מזכוכית לחלוון: דלת פנימית מזכוכית לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקיונו.



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



KEEP\_WARM\_72dpi



אוור-ב- $40^{\circ}\text{C}$ : מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



פירוליטית: ניתן לבחור מחזרי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לנקיוי אוטומטי של פנים התנור.



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



בישול עם בחום טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחן זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד של המזון להגיע אליה. ככליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק



ל תא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



מדירק מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגת את המידע על הפונקציה שלו



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



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



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בחון טמפרטורה רב-נקודתי מזהה את הטמפרטורה בשולש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורת הלייה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באורים אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול לא אחיד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו במסעדה.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר YFRY. מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. אפשרות לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופירוכת מושלמות.



בישול Delta T התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם T<sub>Delta</sub>T), שגבולה בטמפרטורת הלייה שהבוחנו תיעד. כשהבוחן מורה מעלה אחת יותר בלייה, התנור מגדייל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים - Delta T (איי, בניוני ומהין) ולהגדיר את טמפרטורת הלייה הרצiosa. ריכוך של טכנולוגיות שמאפשר להציג תוצרים רכים, עסיסיים ובראים באיכות הטובה ביותר.



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



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכלי בערך פעמיים בשנתיים או שלושה חודשים.



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



...



...



בחון טמפרטורה רב-נקודתי מזהה את הטמפרטורה בשולש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורת הלייה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באורים אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול לא אחיד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו במסעדה.



...



הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגודל יכול להכיל מספר סוגי של מזון בו-זמן, שניתן לבשל ללא חילפת ריחות. האזרימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות וمبטיחות בישול אחיד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמן.



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 פשטידות, פלאינים או ביסקויטים.

