

SOP6104S2PN



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	קיטור משולב
טכנולוגיית קיטור	Pyro steam
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709312633



אסתטיקה

סדרה עיצובית	Linea	סוג זכוכית	שקוף
צבע	שחור	דלת	זכוכית מלאה
גימור	מבריק	ידית	Linea
Design	Flat	צבע ידית	כרום
חומר	זכוכית	Logo	Silk screen

למשפחת תנורים



שם צג	VivoScreen	מס' שפות תצוגה	20
טכנולוגיית צג	TFT	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)
הגדרות בקרות	מגע מלא מתקדם		






תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	20
תוכניות אוטומטית	150
רמות בסיוע קיטור	3
מתכונים בהתאמה אישית	10

פונקציות בישול רגילות

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


פונקציות בישול עם קיטור פעימות

 בסיוע מאוורר	 מעגלי	 מעגלי + תחתון
 טורבו	 גריל מאוורר	










פונקציות בישול עם קיטור

 בסיוע מאוורר	 מעגלי	מעגלי + תחתון
טורבו	גריל + מאוורר	


פונקציות קיטור אחרות

 ניקוי מכל	 יציאת מים	 כניסת מים
 הסרת אבנית		

פונקציות אחרות

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

פונקציות ניקוי

 פירוליטי













אפשרויות





אפשרויות הגדרת זמן	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	SameTime	כן
תזכורת דקות	כן	בישול DeltaT	כן
טיימר	3	אפשרות הדגמה בחנות	כן
נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן	מצב הדגמה להדרכה	כן
		מדריך מגע	כן

אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, צלילים, עוצמת קול של צליל, בהירות	כרונולוגיה	כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש
בישול עם מדחום בחוץ	כן	קדם חימום מהיר	כן
בישול רב-שלבי	כן, עד 2 פסים	הפעלה מיידי	כן
בישול חכם	כן		

מאפיינים טכניים

																																																																					
טמפרטורה מינימלית	30 °C	טמפרטורה מרבית	280 °C	מספר המדפים	5	סוג המדפים	רשתות מתכת	מס' מאווררים	1	מס' נורות	2	סוג נורה	הלוגן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	הספק נורה	40 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	דלת	קרי	דלת נתיקה	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	דלת פנימית ניתקת מס' כולל של דלתות זכוכית	4	צירים לסגירה רכה	כן	פתיחה רכה	כן	תרמוסטט בטיחות	כן	ארובה	קבוע	מערכת קירור	משיק	Cooling duct	Double	Speed Reduction Cooling System	Yes	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן	טווח קיטור	20 - 40%	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	353x470x401 mm	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	טעינת מים	מגירה, ידנית	קיבולת המכל	0.8 ליטר

תווית חשמל / ביצועים

		דרגת יעילות אנרגטית	A+	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2.45 MJ
הנפח הנקי של תא התנור	68 l	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.09 KWh	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0.68 KWh
צריכת חשמל במצב רגיל	3.92 MJ	מספר חללי תנור	1	אינדקס יעילות אנרגטית	81 %

אביזרים כלולים



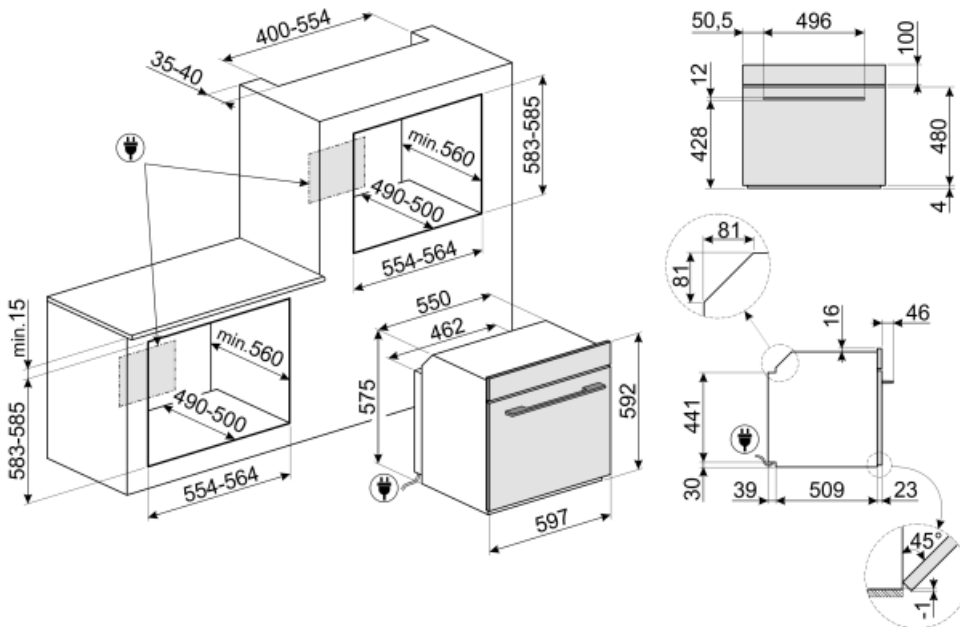
רשת יוקרתי (אינוקס)	1
מגש בציפוי אמייל, 20 (מ"מ)	1
מגש עמוק בציפוי אמייל 50 (מ"מ)	1
רשת להכנסה	1

1 מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	
בחון טמפרטורה	כן, נקודות מרובות
אחר	ערכה להרתחת מים

חיבור חשמלי

מתח	220-240 V
זרם	13 A
הספק נקוב	3000 W

תדר (Hz)	50/60 Hz
אורך כבל חשמל	115 cm



Not included 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.



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



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

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



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

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



PR3845X

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



ET50

מגש מצופה אמיל, עומק 50 מ"מ



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ



















































BN640











מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



Symbols glossary (TT)

 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: 10% A. הביצועים חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
 <p>קישור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קישור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>
 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	 <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.</p>
 <p>פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.</p>	 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	 <p>חשמלי</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	 <p>Fresh Touch: "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי יחדות לשילוב של קירור משיק זכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p>
 <p>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.</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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.</p>	 <p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בסיסי למזון שמחייב בישול נוסף.</p>
 <p>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 זמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg. באבן פיצה של</p>	 <p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקישור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</p>

 <p>אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.</p>	 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>
 <p>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.</p>	 <p>מאוורר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ</p>
 <p>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</p>	 <p>מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חוזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפרך בלי לייבש את המילוי הודות ללחות הנוספת שבתא התנור.</p>
 <p>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</p>	 <p>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</p>
 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו</p>	 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי</p>
 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור</p>
 <p>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור</p>	 <p>חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות</p>
 <p>בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק</p>	 <p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אאוור ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין</p>
 <p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד</p>	 <p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>
 <p>מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות</p>
 <p>מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית</p>	 <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט</p>
 <p>להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים</p>	 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור</p>
 <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C. בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים</p>

 <p>...</p>	 <p>...</p>
 <p>...</p>	 <p>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.</p>
 <p>מערכת ידנית למילוי מים: אפשר למלא את המכל בפחות מ-40 שניות. המילוי נעשה ידנית הודות למשפך המיוחד הכלול.</p>	 <p>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. מחשב את הזמנים, פונקציות SameTime האלגוריתם הבישול וכל הפרמטרים כך ששלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמנית.</p>
 <p>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.</p>	 <p>AIRFRY פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר 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 מושלמת.</p>
 <p>פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות PPR2 מידות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים.</p>	 <p>התנור מגדיר אוטומטית את DeltaT בישול הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה שגבוהה מטמפרטורת הליבה (DeltaT מראש) (בשם שהבחון תיעד. כשהבחון מזהה מעלה אחת יותר בליבה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות DeltaT-לבחירה בין שלושה מצבי בישול שונים ב איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה) הרצויה. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצרים רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.</p>