SOP6104TPG



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
טכנולוגיית קיטור	פירו מסורתי
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709326821

אסתטיקה

Serigraphy colour	Black	**סדרה עיצובית**	Linea
Serigraphy type	Symbols	**צבע**	Neptune Grey
דלת	זכוכית מלאה	**גימור**	מאט
ידית	Linea minimal	Design	Flat
צבע ידית	מתכת ושחור סאטן	**חומר**	זכוכית
לוגו	Silk screen	**סוג זכוכית**	שקוף

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	10
תוכניות אוטומטית	150
מתכונים בהתאמה אישית	10

פונקציות בישול רגילות

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

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

SameTime	כן
בישול DeltaT	כן
אפשרות הדגמה בחנות	כן
מצב הדגמה להדרכה	כן
מדריך מגע	כן
כרונולוגיה	כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש
קדם חימום מהיר	כן
הפעלה מיידית	כן

אפשרויות הגדרת זמן	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
תזכורת דקות	כן
טיימר	3
נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן
אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, ECO-logic, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים
בישול עם מדחום בחון	כן
בישול רב-שלבי	כן, עד 2 פסים
בישול חכם	כן

מאפיינים טכניים

סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
דלת	קריר
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

(Capacity (Lt	68 l
תא	QS-Galileo
טמפרטורה מינימלית	25 °C
טמפרטורה מרבית	280 °C
מספר המדפים	5

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	4
צירים לסגירה רכה	כן
פתיחה רכה	כן
ארובה	קבוע
מערכת קירור	משיק
פתח אוורור	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	353x470x401 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

מס' מאווררים	1
מס' נורות	2
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	W 40
אור כשהדלת פתוחה	כן
גוף חימום תחתון – הספק	W 1200
גוף חימום עליון – הספק	W 1000
אלמנט גריל – הספק	W 1700
גריל גדול – הספק	W 2700
גוף חימום מעגלי – הספק	W 2000
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן

תווית חשמל / ביצועים



צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 2,45
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 0,68
מספר חללי תנור	1
אינדקס יעילות אנרגטית	% 81

דרגת יעילות אנרגטית	+A
הנפח הנקי של תא התנור	l 68
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	kWh 1,09
צריכת חשמל במצב רגיל	MJ 3,92

אביזרים כלולים



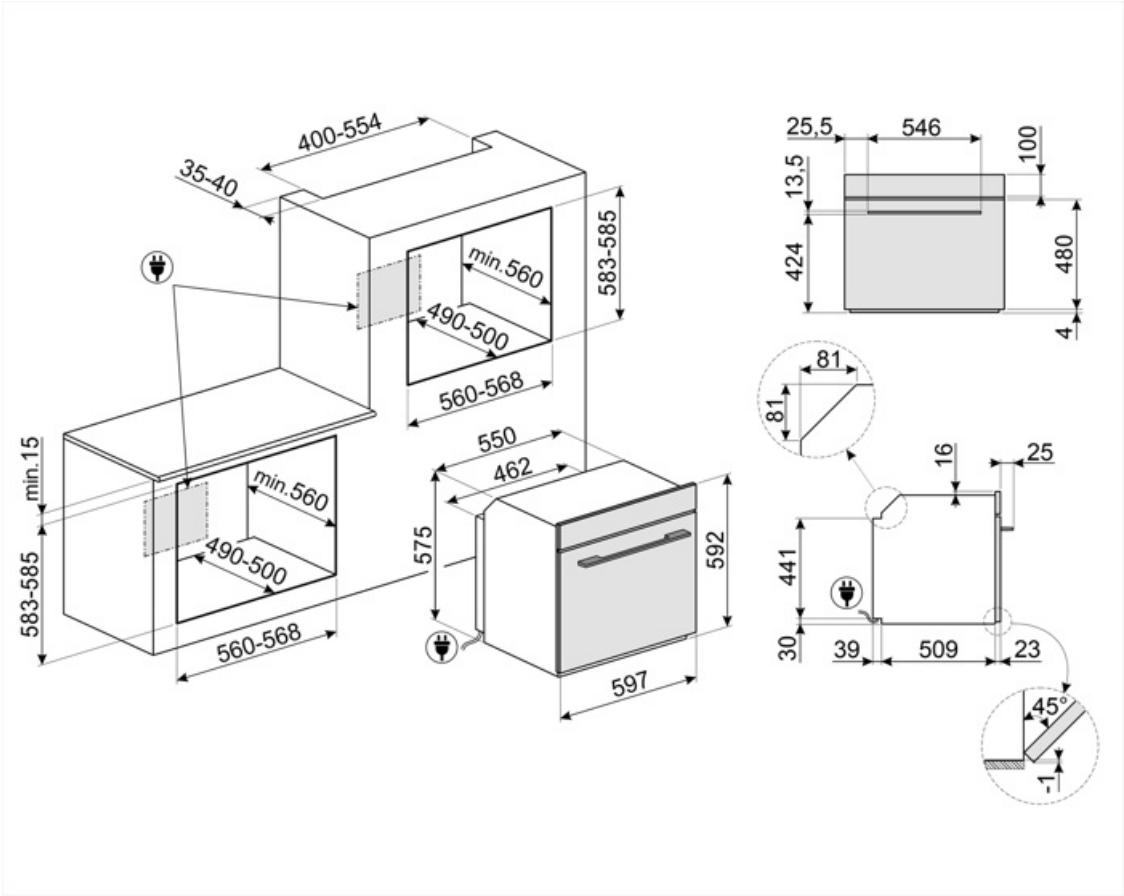
רשת להכנסה	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1
בחון טמפרטורה	כן, נקודה אחת

רשת יוקרתית	1
מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3000
תדר (Hz)	Hz 50/60
אורך כבל חשמל	cm 150

מתח	V 220-240
תקע	לא
זרם	A 13


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

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.



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.



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 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.



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.



PALPZ

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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



PR3845X

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



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 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 ביסקוויטים



Symbols glossary


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.


A+: קטגוריית יעילות אנרגטית +A מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.


הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.


ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.


חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.


Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.


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.


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 וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.


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.


נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה


התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.


חשמלי


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.


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.


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



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.


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.



פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



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



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק



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



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



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



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



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







...

...

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



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



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



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



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.





...

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 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 ביסקוויטים



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.