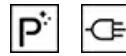


SOP6104TPS

60 ס"מ
תנור
חלמי
חלמל
אוורור חום
פירו מסורתית
פירוליטי
8017709304287



קטגוריה

משפחה מוצריים

ספקת חשמל

מקור חום

שיטת בישול

טכנולוגיית קיטור

מערכת ניקוי

EAN קוד



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	White	Serigraphy colour
קסף	צבע	Symbols	Serigraphy type
مبرיק	גימור	זכוכית מלאה	דلت
Flat	עיצוב	Linea	ידית
זכוכית	חומר	כרום	צבע ידית
זכוכית מהירה אור	סוג זכוכית	Silk screen	לוגו

למשפחה תנורים



מסך שפות תצוגה
שפות תצוגה

שם צג	20
טכנולוגיית צג הגדרות בקרות	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)

תוכניות / פונקציות

מסך פונקציות בישול

10	תוכניות אוטומטיות
150	מתכוונים בהתאם אישית
10	

פונקציות בישול רגילים



מעגלי



בסיוע מאוורר



סטטי



גריל גדול



חסכוני



טורבו



תחתית בסיווע מאוורר



בסיס



גריל מאוורר (גדול)



פיצה

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



פורוליטי

אפשרויות



אפשרויות הגדרת זמן

SameTime

השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

Delta Time

כן

בישול דוגמה בחנות

כן

מצב הדוגמה להדרכה

כן

מדריך מגע

כן

cronologia

כן

כו, 10 הפונקציות האחרונות

קדם חיים מהיר

כן

הפעלה מיידית

טיכורת דקות

ILDIM

טיימר

מדרך מגע

נעילת בקרות / בטיחות

cronologia

ILDIM

קדם חיים מהיר

בישול אוטומטי

הפעלה מיידית

אפשרויות אחרות

שנעשה בהן שימוש

ILDIM

בישול עם מלחום בחון

ILDIM

בישול רב-שלבי

ILDIM

בישול חכם

ILDIM

מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית

דלת נתיחה

C° 30

דלת פנימית מזוכנית

C° 280

חלוטין

5

דלת פנימית ניתקת

1

מס' מאווררים

2

מס' נורות

הלוגן	סוג נורה	4	מס' כולל של דלתות
W 40	הספק נורה		וכוכית
cn	אור כשהדלת פתוחה	cn	צירים לסגירה רכה
W 1200	గוף חימום תחתון – הספק	cn	פתחה רכה
W 1000	గוף חימום עליון – הספק	קבוע	ארובה
W 1700	אלמנט גרייל – הספק	משיק	מערכת קירור
W 2700	גראיל גדול – הספק	Double	פתח אווורו
W 2000	గוף חימום מעגלי – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
cn	החימוםמושחה כשהדלת פתוחה	cn	נעילת דלת ב�行 נקיי
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש פירוליטי (גארעא)
			בקרט טמפרטורה
			חומר תא התנור

תווית شامل / ביצועים

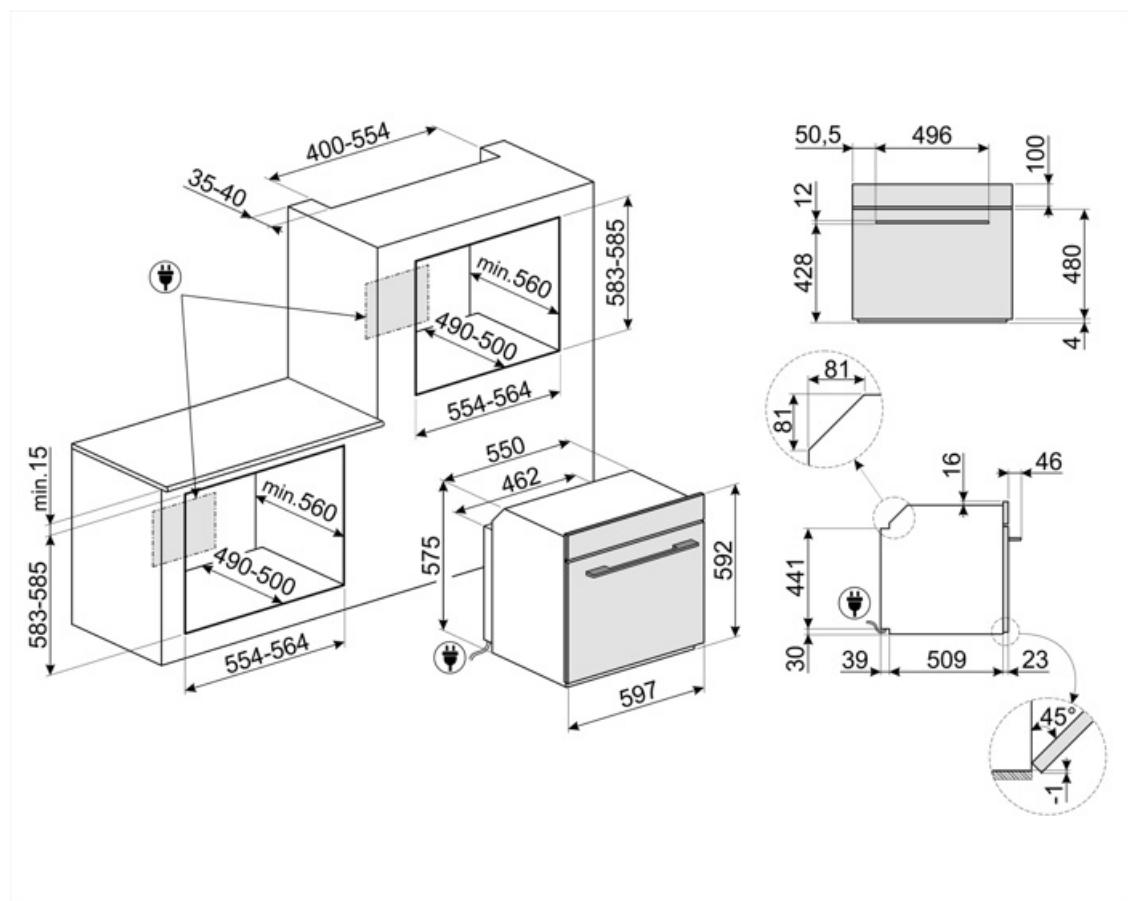
+A	דרגת ייעילות אנרגטית	MJ 2.45	צריכת شامل בהסעת אויר מאולצת
I 68	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	צריכת אנרגיה למוחזר במצב הסעת אויר מאולצת עם מאוורור
KWh 1.09	צריכת شامل למוחזר במצב רגיל	1	מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית
MJ 3.92	צריכת شامل במצב רגיל	81 %	

אביזרים כלולים

1	רשות זוקרטית	1	רשות להכנסה
1	מגש ביציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה
1	מגש عمוק ביציפוי אמייל (50 מ"מ)	cn, נקודה אחת	בחון טמפרטורה

חיבור شامل

V 220-240	מתח	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 115	אורכ' כבל شامل
W 3000	הספק נקוב		



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



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשותקנים תנורים
מוספים בארון



STONE

אבן חסינית חום מרובעת מושלמת לאפייה פיצות עם תוכאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולת לשמש גם לאפייה לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנינים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.



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



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

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



PR3845X

נירוסטה חסינת טבויות אצבעות. כיסוי
לeriorות בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



Symbols glossary

נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכנויות/מחזוריים כך שלא ניתן לשנותם באקרים.



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



מערכת קירור אוור: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



A+: קטגורית ייעול אנרגטי A+ מסיימת לחסוך עד 10% פחות בהשוואה לקטgorיה A. הריצויים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפעלה



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



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



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חסמי



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



Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הדרות לשילוב של קירור משיק ואיכות פנימית מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל- 50°C . בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחלמות יתר.



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



מאורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים ייחuds המאוורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגלי, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שבושלים בשיטות איטיות.



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



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



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



חסכונית: השילוב של גרייל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



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-בזמן, פחות חשמל וזמן בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.



מאורר עם אלמנט גרייל: המאוורר מפחית את החום העז של הגרייל, 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 לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתן מצון בועת בישול של ארוחת בוקר צלייה. חצי גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



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



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



דלת האוככית הפנימית: ניתן להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



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



אוויר-ב- 40°C : מעניק את הסבבה המושלמת להתפוח סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



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



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בבדיקה של 3-2°C. הדבר מאפשר לבשל מאון שרגישן מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מצינית את החילל השימושי בתא התנור בלבד.



...



הדרך המושלמת לתפירת מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגדל יכול להכיל מספר סוגים של מאון בו-זמן, שנותן לבשל ללא החלפת ריחות. הארכיות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות וمبתייחסות בישול אחד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כרך שלושה סוגים מאון יהיו מוכנים בו-זמן.



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



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



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



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחוזר נקיי פירוליטיים לכל הנוחץ לנקיי אוטומטי של פנים התנור.



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחן זהה 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 מזיגה את המידע על הפונקציה שלו.



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



מסילות טלסקופיות: אפשרות לשזור החוצה את הכליל ולבדק אותו בILI להוציאו לחלוון מהתנור.



בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מארחות לתכננת את המכשיר בנגיעה בלבד.



...



הקיבולת מצינית את החילל השימושי בתא התנור בלבד.



בישול Delta תנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם Delta T), שגבורה מטמפרטורת הלביה שהבוחן תיעד. תנור מזהה מעלה אחת יותר בלביה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעטה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים - Delta (איטי, BINONI ו מהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הלביה הרצiosa. ריכוך של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצאות רכימ, עסיסיים ובראים באיכות הטובה ביותר.



פונקציית בישול יעודי לאבן חסינית חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתקנים אחרים כגון פשתידות, פלאינים או ביסקויטים

