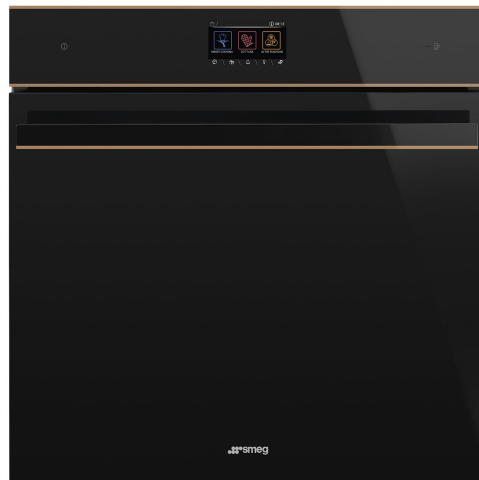


# SOP6604S2PNR

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
קיטור משולב  
Pyro steam  
פירוליטי  
8017709313937



קטגוריה  
משפחת מוצרים  
אספקת חשמל  
מקור חום  
שיטת בישול  
טכנולוגיית קיטור  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Dolce Stil Novo	<b>סדרה עיצובית</b>	ליקוי	<b>סוג זכוכית</b>
שחור	<b>צבע</b>	זכוכית מלאה	<b>דלת</b>
מבריק	<b>גימור</b>	Dolce Stil Novo	<b>ידית</b>
Flat	Design	שחור	<b>צבע ידית</b>
נחושת	<b>גימור</b>	Applied	<b>לוגו</b>
זכוכית	<b>חומר</b>		

## למשפחת תנורים

VivoScreen	<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>הגדרות בקורות</b>		

## תוכניות / פונקציות

19	<b>מס' פונקציות בישול</b>
150	<b>תוכניות אוטומטית</b>
3	<b>רמות בסיוע קיטור</b>
10	<b>מתכונים בהתאמה אישית</b>

### פונקציות בישול רגילות

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

### פונקציות בישול עם קיטור פעימות

- מעגלי + תחתון
- מעגלי
- בסיוע מאורר
- טורבו

### פונקציות בישול עם קיטור

- מעגלי
- בסיוע מאורר
- גריל + מאורר

### פונקציות קיטור אחרות

- כניסת מים
- יציאת מים
- ניקוי מכל
- הסרת אבנית

### פונקציות אחרות

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

### פונקציות ניקוי

- פירוליטי

### אפשרויות

<p>השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול</p> <p style="text-align: right;">כך 3</p>	<p style="text-align: center;"><b>אפשרויות הגדרת זמן</b></p> <p style="text-align: center;"><b>תזכורת דקות</b> <b>טיימר</b></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 5px;"> </div> <p>כך כך כך כך כך</p>
		<p style="text-align: right;">SameTime <b>בישול</b> DeltaT <b>אפשרות הדגמה בחנות</b> <b>מצב הדגמה להדרכה</b> <b>מדריך מגע</b></p>

כך	<b>נעילת בקרות / בטיחות ילדים</b>	כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש	<b>כרונולוגיה</b>
שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים	<b>אפשרויות אחרות</b>	כן	<b>קדם חימום מהיר</b>
כן	<b>בישול עם מדחום בחוץ</b>	כן	<b>הפעלה מיידית</b>
כן, עד 2 פסים	<b>בישול רב-שלבי</b>		
כן	<b>בישול חכם</b>		

## מאפיינים טכניים

I 68	(Capacity (Lt	קריר	<b>דלת</b>
QS-Galileo	<b>תא</b>	כן	<b>דלת נתיקה</b>
C° 25	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	כן	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>
C° 280	<b>טמפרטורה מרבית</b>	כן	<b>דלת פנימית ניתקת</b>
5	<b>מספר המדפים</b>	4	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>
1	<b>מס' מאוררים</b>	כן	<b>צירים לסגירה רכה</b>
2	<b>מס' נורות</b>	כן	<b>פתיחה רכה</b>
הלוגן	<b>סוג נורה</b>	קבוע	<b>ארובה</b>
כן	<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש</b>	משק	<b>מערכת קירור</b>
W 40	<b>הספק נורה</b>	Double	<b>פתח אוורור</b>
כן	<b>אור כשהדלת פתוחה</b>	Yes	<b>Speed Reduction Cooling System</b>
W 1200	<b>גוף חימום תחתון - הספק</b>	כן	<b>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</b>
W 1000	<b>גוף חימום עליון - הספק</b>		<b>טוח קיטור</b>
W 1700	<b>אלמנט גריל - הספק</b>	40% - 20	<b>מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)</b>
W 2700	<b>גריל גדול - הספק</b>	353x470x401 mm	<b>בקרת טמפרטורה חומר תא התנור טעינת מים קיבולת המכל</b>
W 2000	<b>גוף חימום מעגלי - הספק</b>	אלקטרוני	
כן	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>	אמייל נקי תמיד	
פתח סטנדרטי	<b>סוג פתיחת דלת</b>	מגירה, ידנית	
		0.8 ליטר	

## תווית חשמל / ביצועים

+A	<b>דרגת יעילות אנרגטית</b>	MJ 2,45	<b>צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת</b>
I 68	<b>הנפח הנקי של תא התנור</b>	kWh 0,68	<b>צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר</b>
kWh 1,09	<b>צריכת חשמל למחזור במצב רגיל</b>	1	<b>מספר חללי תנור</b>
MJ 3,92	<b>צריכת חשמל במצב רגיל</b>	% 81	<b>אינדקס יעילות אנרגטית</b>

## אביזרים כלולים



- 1 רשת יוקרתי (אינוקס)
- 1 מגש בציפוי אמייל, 20) מ"מ
- 1 מגש עמוק בציפוי אמייל (150) מ"מ
- 1 רשת להכנסה

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

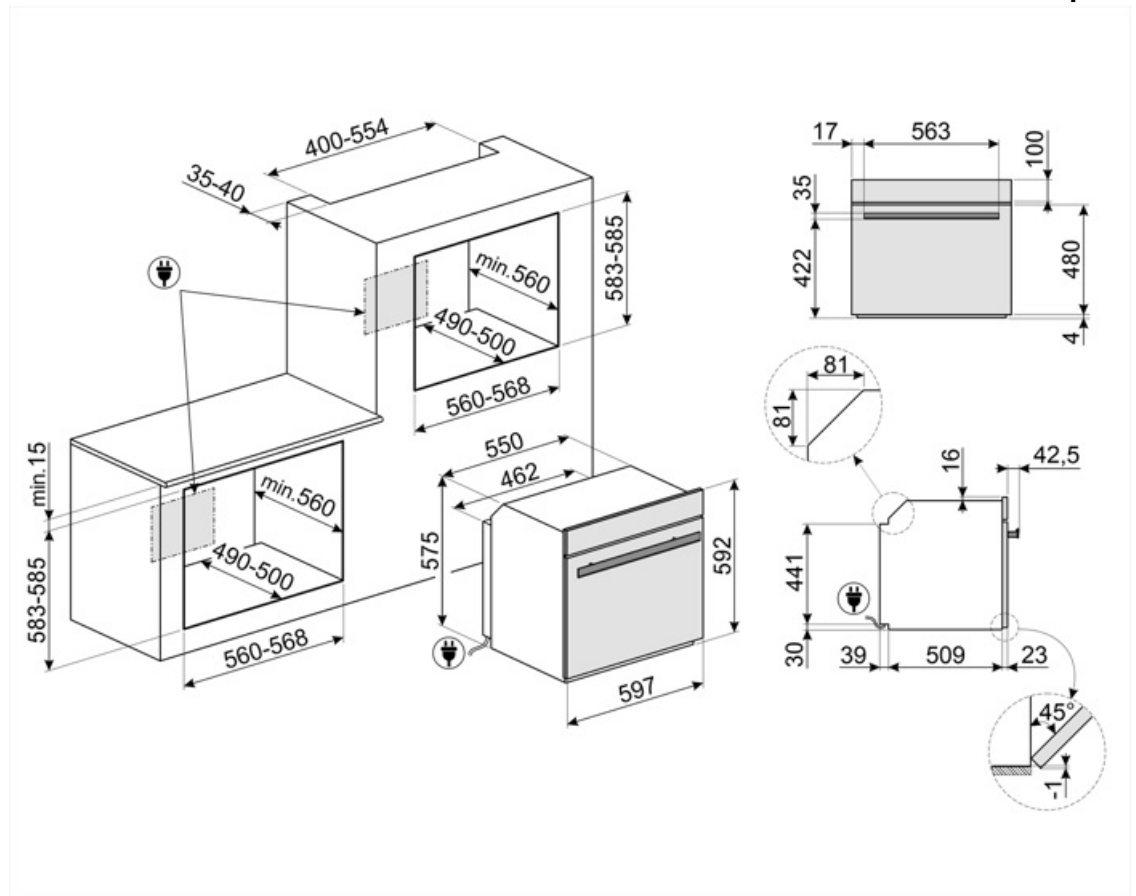
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 לא  
 A 13

מתח  
 תקע  
 זרם

W 3000  
 Hz 50/60  
 cm 150

הספק נקוב  
 תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



## 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.



### 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



### 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.



### 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.



### 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.



### 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 כשמותקנים תנורים נוספים בארון



### PALPZ

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



### STONE

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



### 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

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	
<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>קיטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>	
<p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>		<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	
<p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>חשמלי</p>		<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	
<p>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.</p>		<p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</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>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>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>		<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p>	
<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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 וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>		<p>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.</p>	
<p>מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.</p>		<p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.</p>	

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi		אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.	
מאוורר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ		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.	
מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חוזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפריך בלי לייבש את המילוי הודות ללחות הנוספת שבתא התנור.		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.	
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.		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.	
דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.		דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.	
תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.		KEEP_WARM_72dpi	
חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.		פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.	
אווריר 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		בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק	
שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל		קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.	
לתא התנור 5 רמות בישול שונות.		מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו	
סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.		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.		להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.	
הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		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.	



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.



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



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



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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



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.



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.

