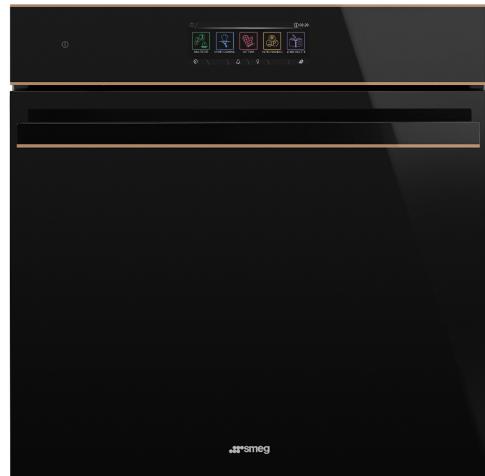


SOP6606S2PNR

60 ס"מ
תנור
חלמי
חלמל
קיטור משולב
Pyro steam
פירוליטי
8017709320805



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



אסתטיקה

Dolce Stil Novo	סדרה עיצובית	ליקו'	סוג זכוכית
שחור	כבע	זכוכית מלאה	דלאת
مبرיק	גימור	Dolce Stil Novo	ידית
Flat	Design	שחור	כבע ידית
נחוות	גימור	Applied	לוגו
זכוכית	חומר		

למשפחת תנורים

VivoScreen max	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	מסך פונקציות בישול
150	תוכניות אוטומטיות
3	רמות בסיזוע קיטור
10	מתכוונים בהתקמה אישית

פונקציות בישול רגילות

מעגלי

בסיווע מאוורר

סטטי

גראיל גדול

חסכווני ECO

טורבו

מעגלי + תחתון

בסיס

גראיל מאוורר (גדול)

פיצה

פונקציות בישול עם קיטור פעימות

מעגלי + תחתון

מעגלי

בסיווע מאוורר

גראיל מאוורר

טורבו

פונקציות בישול עם קיטור

טורבו

מעגלי

בסיווע מאוורר

גראיל + מאוורר

פונקציות קיטור אחרות

כניסה מים

יציאה 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

אפשרויות הגדרת זמן

SameTime

Delta T

אפשרות הדגמה בchnerot

מצב הדגמה להדרכה

מדריך מגע

השהייה ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
3

תזכורת דקות
טיימר

כן

כן

כן

כן

כן

ן	נעלית בקרות / בטיחות ילדים	כן, 10 הפונקציות האחוריות שנעשה בהן שימוש	כרכונולוגיה
כן	אפשרויות אחירות	כן	קדם חיים מהיר הפעלה מיידית
כן	בישול עם מלחום בחון	כן	
כן, עד 3 פסים	בישול רב-שלבי	כן	
כן	בישול חכם	כן	

מאפיינים טכניים

C° 30		דלת נתיחה
C° 280		דלת פנימית מזוכភית
5		חלוטין
1		דלת פנימית ניתקת
2		מס' כולל של דלתות
הלוגן		זכוכית
וגורה ניתנת להחלפה על ידי		ציררים לסגירה רכה
המשתמש		פתחה רכה
W 40		ארובה
כן		מערכת קירור
W 1200		פתח אוורור
W 1000		Speed Reduction Cooling System
W 1700		נעילת דלת במהלך ניקוי
W 2700		פירוליטי
W 2000		טוח קיטור
כן		מידות תא תנור לשימוש (גראדע)
פתח סטנדרטי		בקורת טמפרטורה
קריר		חומר תא התנור
סוג פתיחת דלת		טיענות מים
דלת		קיבולות המכלי
אלקטронי		
אמיל נקי תמיד		
מגירה, ידנית		
0.8 ליטר		

תווית شامل / ביצועים

+A	דרגת ייעילות אנרגטית	MJ 2.45	צריכת חשמל בהסתע אויר מאולצת
168	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.68	צריכת אנרגיה למיחזור במקביל הסעת אויר מאולצת עם מאורור
KWh 1.09	צריכת חשמל למיחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור אינדקס ייעילות אנרגטית
MJ 3.92	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81	

אביזרים כלולים



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
_cn, נקודות רבות
בחון טמפרטורה
אחר
 Urca להרחתת מים

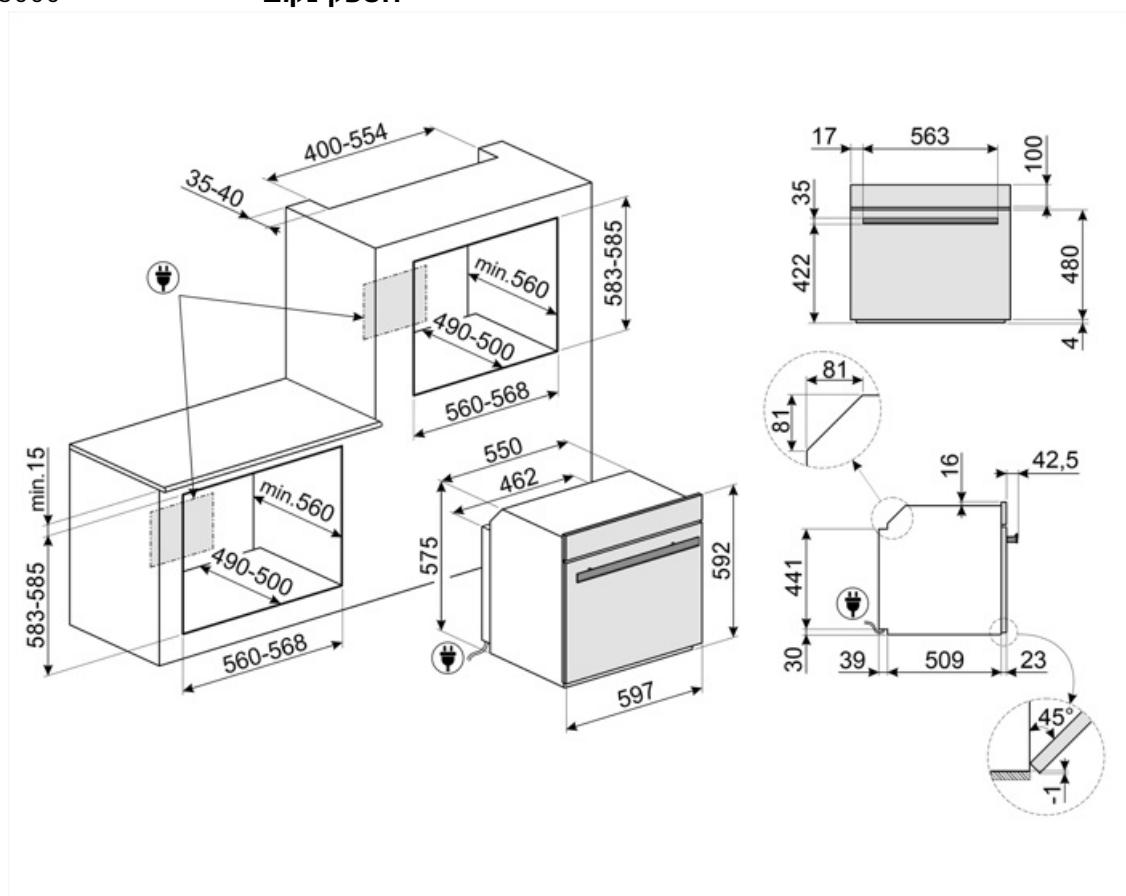
חיבור חשמלי

V 220-240
A 13
W 3000

מתוח
זרם
הספק נקוב

Hz 50/60
cm 115

תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



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 לריהיטים כשותקנים תנורים
מוספים בארון



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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



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 ידיות מתקפלת רוחב: 315 מ"מ
אורך: 325 מ"מ



STONE

אבן חסינית חום מרובעת מושלמת לאפיית פיציות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי.

יכולת לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה וمتכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנדים או ביסקוויטים. מידות: אורך: 42 x גובה 1.8 x



רוחב 37.5 ס"מ.

Symbols glossary

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



A+: קטגורית יעילות אנרגטית A+ מסיימת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הדרישה המינימלית מובטחים.



מערכת קירור אויר: הבתחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן הפעשה



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



ארבע שכבות זוכיות: מספר דלתות זוכיות.



...



חשמי



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



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתחילה בזירור לפחות לפיריטים ייחודיים שמקורם באמצע 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.



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



נעילות ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתacen לנעלת התוכניות/מחוזרים קר שלא ניתן לשנותם באקראי.



קיטור משלב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קיטור או כתנור רגיל, או לחלווף לשלב את שתי השיטות.



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



בישול Delta התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורת שהוגדרה מראש (בשם T-Delta), שגובהה מטהה עליה אחת יותר שהבחן תיעד. כשהבחן מזהה מעלה אחת יותר בלביה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים ב-T-Delta (אטוי, בינוי ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצiosa. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להשיג תוצאות רכיבים, עיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.



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



חלק פנימי ביפוי אמייל: החלק הפנימי ביפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה חמוץ לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפהחת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



מא Orr עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המא Orr מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, קר שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפיריטים שמושלים בשיטות איטיות.



גופ חיים תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחיבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזדים ותבשילים.



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



מאורר עם אלמנט גיריל: המאורר מפחית את החום העוז של הגיריל, מעניק שיטה מצוינה 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 לשימירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקןמצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צליה. חצי גיריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



מאורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל והתחתן מספק חום אחד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זרות בפחות זמן.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



מאורר עם גיריל עם סיוע קיטור: יצירת נתחبشر צליוי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלים לחימום חזרה של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שובי את הבסיס לפירך בily ליבש את המילוי הודות ללחות הנוסף שבתא התנור.



טורבו בסיוע קיטור: יצירת נתחبشر צליוי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המוקומלים המוכרים והאהובים.



דלת האcocית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



תאותות צד: שתי תאותות בצדדים מנוגדים משפרות את הריאות בתוך התנור.



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



אויר-ב- 40°C : מעניק את הסביבה המושלמת להתפתחה סופית של תערובות ב仄 שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שzion



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 טעםם בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל ומנិ בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



אלמנט גיריל: שימוש בגיריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישולبشر במנות בנויות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביצוקו.



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



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגין החימום המعالג בשילוב עם המאורר ואספקת הקיטור.



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



מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאורר ובעל מרתק קל. החלק הנוטר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של الكرום האופני.



מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאורר ובעל מרתק קל. החלק הנוטר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של الكرום האופני.



דלת פנימית מצוכית לחלווטין: דלת פנימית מצוכית לחלווטין, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקויו.



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחוזרי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוצ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



בישול עם בחום 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 בפונקציהקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



لتא התנור 5 רמות ביישול 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 ובסקט.



מערכת ביישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההוראות האחריות ייערכו אוטומטית.



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בעבר פעם שנייה או שלושה חודשים.



בישול בשלבים: אפשר להגדיר עד 3 שלבי בישול באותו תקופה על ידי גיון הפונקציות, הזמן /או הטמפרטורה. בסוף כל שלב, השלב הבא יתחל אוטומטית



בקרה אלكتروנית: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בדיק של C°-2. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגע לאחר לשניים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



מסילות טלסקופיות: אפשרות לשמר החוצה את הכליל ובדוק אותו בלי להוציאו מהתנור.



...



הKİבולה מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



...



הKİבולה מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הדרך המושלמת לתפירת מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא גדול יכול להכיל מספר סוגי של מזון בו-זמן, שניצן לבשל ללא חילפת ריחות. הזרימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות ובDETAIL מטבח בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את האמנים, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלשלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמן.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינות חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוכאות זהות לתנור עץ מסורת. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנינים או ביסקוואיטים



. פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר AIRFRY. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובombaqua השחמה ופריכות מושלמות.

