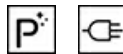


SOPA3104TPS

30 אינץ'
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פיירוליטי
8017709312084



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



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	White	Serigraphy colour
כסף	צבע	Symbols	Serigraphy type
מבריק	גימור	זכוכית מלאה	דלת
Flat	Design	Linea	ידי
זכוכית	חומר	כרום	צבע ידי
זכוכית מחזירת אור	סוג זכוכית	Silk screen	לוגו

למשפחת תנורים

VivoScreen	שם צג	11	מס' שפות תצוגה
TFT	טכנולוגיית צג	Italiano, English (UK),	שפות תצוגה
מגע מלא מתקדם	הגדרות בקורות	Français (FR), Nederlands,	
		Español (ES), Português	
		(PT), Svenska, Русский,	
		Deutsch (DE), Dansk, Polski	

תוכניות / פונקציות

10	מס' פונקציות בישול
50	תוכניות אוטומטית
64	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

התפחה סופית	הפשרה לפי משקל	הפשרה לפי זמן
שבת	רשת/מחמם צלחות	שמירה על חום

פונקציות ניקוי

פירוליטי

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	כן	בישול DeltaT	כן
כן	תזכורת דקות	כן	אפשרות הדגמה בחנות	כן
2	טיימר	כן	מצב הדגמה להדרכה	כן
שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים	אפשרויות אחרות	כן	מדריך מגע	כן
כן	בישול עם מדחום בחוץ	כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש	כרונולוגיה	כן
כן, עד 2 פסים	בישול רב-שלבי	כן	קדם חימום מהיר	כן
כן	בישול חכם		הפעלה מיידית	
כן	SameTime			


מאפיינים טכניים



C° 30	טמפרטורה מינימלית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	דלת
C° 280	טמפרטורה מרבית	קריר	דלת נתיקה	דלת נתיקה
5	מספר המדפים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית ניתקת	כן
2	מס' נורות	כן	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
הלוגן	סוג נורה			
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש				

W 40	הספק נורה	כן	צירים לסגירה רכה
כן	אור כשהדלת פתוחה	כן	פתיחה רכה
W 1700	גוף חימום תחתון – הספק	משיק	מערכת קירור
W 1200	גוף חימום עליון – הספק	Double	פתח אוורור
W 1700	אלמנט גריל – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 2900	גריל גדול – הספק	439x621x429 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	אלטרומכני	בקרת טמפרטורה
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים

177	הנפח הנקי של תא התנור	1	מספר חללי תנור 
-----	-----------------------	---	--

אביזרים כלולים

2	רשת עם מעצור אחורי	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה  
1 40	מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)	כן, נקודות מרובות	בחון טמפרטורה

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	V 380-415	Voltage 2
A 18	זרם	Hz 50/60	תדר (Hz)
W 4000	הספק נקוב	cm 115	אורך כבל חשמל

(Symbols glossary (TT

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



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.



חשמלי



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



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.



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.



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.



מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול גריל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.



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



חסכונית: השילוב של גריל, 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 וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.



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.



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.



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.



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



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.



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



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



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 יערכו אוטומטית.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



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



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.

