SOPA3104TPS



קטגוריה	30 אינץ'
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709312084

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

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

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

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

פונקציות ניקוי

- פירוליטי

אפשרויות

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	2
אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים
בישול עם מדחום בחון	כן
בישול רב-שלבי	כן, עד 2 פסים
בישול חכם	כן
SameTime	כן

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
דלת	קריר
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן

(Capacity (Lt	77 l
טמפרטורה מינימלית	30 °C
טמפרטורה מרבית	280 °C
מספר המדפים	5
מס' מאווררים	1
מס' נורות	2
סוג נורה	הלוגן

מס' כולל של דלתות זכוכית	4	**נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש**	כן
צירים לסגירה רכה	כן	**הספק נורה**	40 W
פתיחה רכה	כן	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
מערכת קירור	משיק	**גוף חימום תחתון – הספק**	1700 W
פתח אוורור	Double	**גוף חימום עליון – הספק**	1200 W
Speed Reduction Cooling System	Yes	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	439x621x429 mm	**גריל גדול – הספק**	2900 W
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד		

תווית חשמל / ביצועים

מספר חללי תנור	1	**הנפח הנקי של תא התנור**	77 l

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

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

Symbols glossary


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.


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.


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.


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.


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.


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


ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


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.


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


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.


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.

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.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

...

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.

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.

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.

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