

Cookers



Appointed dealers:

Models with this symbol are available via appointed dealers. For details please see the website www.smeguk.com



A:

בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ

נפח מקסי



הנפח בעלי הנפחים הגדולים הקיימים בשוק. בדגמי 60 ס"מ הנפח יכול להגיע עד 70 ליטרים, בעוד שבדגמי 90 ס"מ הוא יכול להגיע עד 126 ליטרים ו-41 ליטרים SMEG תנורי נוספים בתנור המשני.

בקרה אלקטרונית

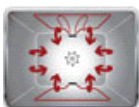


הבקרה האלקטרונית שולטת על הטמפרטורות ושומרת על חום אחיד, עם סטיות מינימליות של 2-3 ° בלבד. הבקרה מוודאת כי גם התבשילים הרגישים ביותר לטמפרטורה, כגון עוגות וסופלה, ייאפו ויתפחו באופן שווה.



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית.



תכנית פיצה

'ההפעלה במקביל של שלושה מרכיבים מבטיחה תנאים אופטימליים להכנת פיצה, כמו גם עוגיות וכד'



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידיאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



גוף חימום עליון בלבד

ישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה והשחמה של מזון. מתאים במיוחד למאכלים כמו לזניה, תפוחי אדמה מוקרמים ופשטידות שונות.



מחצית גריל

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



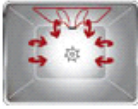
גוף חימום עליון וגריל

גוף החימום העליון הנוסף מאפשר למזון להיצלות במהירות רבה במיוחד



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



מאורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



מאורר עם חצי גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



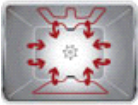
פתית שלג

החימום אינו אפשרי גם אם הרמוסטט מופעל



מאורר

גוף החימום העגול יכול להיות מופעל יחד עם המאורר תוך שימוש בטרמוסטט



מאורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים



סחרור אוויר

שילוב של מאורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד



הזרמת אוויר עם גוף חימום תחתון בלבד

גוף החימום התחתון מוסיף מקור חום הפונה המופנה אל תחתית התבשיל, היכן שנדרש בישול נוסף



מאורר עם גוף חימום תחתון

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



מתקן צלייה

כאשר מותקן מתקן הצלייה הוא עובד בשילוב עם גוף חימום גריל ומיועד למאכלים הזקוקים להשחמה מלאה



מתקן צלייה עם גריל מלא

מוסיף חום עליון על מנת לבשל אוכל במהירות רבה יותר



צליית בשר עם גוף חימום עליון וגריל

תוספת של גוף חימום עליון התורם לבישול מהיר יותר



מאורר עם אלמנט חימום תחתון בשילוב אידי

מאורר עם אלמנט חימום תחתון בשילוב אידי



תחלופת אוויר בשילוב אידי

תחלופת אוויר בשילוב אידי



אלמנט חימום עליון ותחתון + מיקרוגל
אלמנט חימום עליון ותחתון + מיקרוגל

אלמנט עליון ותחתון של תחלופת אוויר בשילוב פונקציית פיצה
אלמנט עליון ותחתון של תחלופת אוויר בשילוב פונקציית פיצה

תחלופת אוויר אקו
בדגמים מסויימים קיימת מערכת תחלופת אוויר אקו, במקום מערכת תחלופת האוויר הרגילה, אך שתי המערכות פועלות באותו האופן. מערכת תחלופת אוויר אקו היא הסטנדרט החסכוני ביותר באנגריה בתנורים המשולבים.

בישול בגז בתוספת אוורור
החום המופק ממבערי הגז מופץ באופן שווה על ידי המאוורר. אידיאלי לבישול איטי בטמפרטורה אחידה.

ניקיון באדים
פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

ניקוי באדים בתוספת גוף חימום תחתון
לפונקציה זו ישנם שני שימושים, האחד הוא בישול מזון באמצעות גורם חום תחתון, כאשר לא נדרשת השחמה. השני הוא ניקוי חסכוני באדים, הדורש כמות קטנה של מים וחומר ניקוי אשר יש לרסס בתוך החלל הפנימי של התנור, ואשר יאודה על ידי גוף החימום התחתון.

דלת זכוכית פנימית
הם בעלי דלת מזכוכית פנימית המהודקת למקומה ללא ברגים, המסייעת בתחזוקת התנור לאורך זמן SMEG מרבית מדגמי התנורים של

בישול משיק
בישול משיק מגן על הריהוט הסמוך לתנור מפני חומו של התנור בעת פעולתו

55 lt
ליטרים 55
נפח חלל הבישול הפנימי של התנור, בליטרים

61 lt
ליטרים 61
הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים

תאורה
תאורה

63 lt
נפח נטו של 63 ליטרים
התנור הוא בעל נפח פנימי נטו של 63 ליטרים (נפח ברוטו של 68 ליטרים)

68 lt
תנור בעל חלל פנימי מקסי פלוס של 68 ליטרים
תנור בעל חלל פנימי מקסי פלוס של 68 ליטרים, 35% יותר מן הדגמים הרגילים

70 lt
ליטרים 70
הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים

83 lt
83 litres:
The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



115 litres:
115 litres



דלת קרה:

הם בעלי "דלת קרה". בשל השילוב בין מערכת אוורור פנימית ודלת מזכוכית העמידה לחום, נשמרת הטמפרטורה החיצונית SMEG מרבית דגמי התנורים של של הדלת נמוכה מ-50 °. בנוסף לבטיחות, הדלת הקרה מגנה גם מפני חימום ופגיעה ברהיטים הסמוכים לתנור.



A:
בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



B:
בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



35 ליטרים:
הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



36 litres:
The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



79 ליטרים:
הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



112 ליטרים:
הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



רשת בישול מברזל יצוק:

קיימת רשת בישול מברזל יצוק, העמידה בפני טמפרטורות גבוהות. רשת מברזל יצוק היא חזקה ביותר ואינה נשחקת לאורך SMEG בחלק מדגמי הכיריים של הזמן.



נירוסטה ללא טביעות אצבע:

היא בעלת גימור שאינו מותיר סימני טביעות אצבעות. כך נשמר המשטח במצבו המבריק והנקי SMEG הנירוסטה המצפה את מדיחי הכלים של



הגדרות חום:

סמלים אלו מלמדים את המשתמש על מספר דרגות הבישול הקיימות בתנור. בתנורים בעלי נפח גדול קיימות 5 דרגות בישול המאפשרות לבשל בו זמנים מספר תבשילים, תוך ניצול אנרגיה מקסימלי.

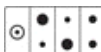


נעילה בטיחותית מפני ילדים:

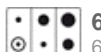
נושאים פונקציה של נעילה בטיחותית מפני ילדים בעת ההפעלה SMEG חלק מדגמי המוצרים של



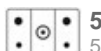
מבערים + רשת 6
מבערים + רשת 6



מבערים 7
מבערים 7



6 burners:
6 burners



מבערים 5
מבערים 5



"מערכת" בשלן חכם:

ומאפשרת לניחוחות הבישול בגריל להישאר בתוך התנור, ולשמור בכך על סביבת בישול בטוחה יותר, SMEG מערכת "בשלן חכם" משולבת בתנורי



5 דרגות בישול נפרדות:
פנים התנור כולל 5 דרגות בישול שונות, לגמישות מירבית.



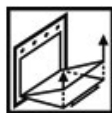
4 דרגות בישול שונות:
פנים התנור כולל 4 דרגות בישול.



9 different cooking levels:
The oven cavity has 9 different cooking levels.



ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה:
השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשאריית הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.



זכוכית פנימית בדלת התנור:
ניתנת להסרה במספר צעדים פשוטים לצורך ניקוי.



חלל פנימי מצופה:
מצופה בחומר נוגד חומצה העוזר בשמירה על נקיונו, על ידי הפחתת כמויות השומנים הנדבקות עליו במהלך הבישול. SMEG החלל הפנימי בכל תנורי.



אורות צד:
שני אורות צדדיים המגבירים את הראות בתוך התנור.



3 דלתות בזיגוג זכוכית משולש:
SMEG קיימות במספר דגמי מכשירים של



2 דלתות בעלות זיגוג כפול:
מותקנות דלתות בעלות זיגוג כפול SMEG בחלק ממכשירי החשמל של



ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה:
השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשאריית הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.



מבערים מהירים במיוחד:
מבערים מהירים במיוחד ורבי עוצמה, בעלי אנרגיה המגיעה עד 5 קילו וואט.



מאיץ כוח:
אופציה להפעלת האזור לעבודה בכוח מלא כאשר נדרש בישול אינטנסיבי.



מחונן חום עודף:
אחרי שהכירים מהזכוכית הקרמית מכובות, מחונן החום העודף מורה על אזורי החימום אשר נותרו עדיין חמים. כאשר הטמפרטורה יורדת מתחת ל-60 °C, כבה המחונן.



אינדוקציה:
פעולתם של כיריים אינדוקציה מבוססת על עקרון האינדוקציה האלקטרו מגנטית. החום מכוון ישירות אל תחתית כלי הבישול, בזמן מגעו עם משטח החימום.



זכוכית קרמית:
Hi-Light בסיס הכיריים עשוי מזכוכית קרמית. החימום מתבצע באמצעות גופי חימום מסוג

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1