

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



C:

דרגת האנרגיה של המוצר



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.



A+:

המביאות לחסכון בדלק, תוך שמירה על יעילות מקסימלית והגנה על A, A+, A++, A+++ מאפשרים חסכון ניכר באנרגיה, המיוחס לדרגות אנרגיה SMEG מכשירי החשמל של הסביבה.



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 תחתון וגריל עליון

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 אידאלית 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

**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

**מאוורר עם גוף חימום של גריל**

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר 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

**מאוורר עם חצי גוף חימום של גריל**

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר 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 הורמוסטט מופעל

**מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים**

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר 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

**מאוורר עם גוף חימום תחתון וגריל**

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר 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 מאוורר 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

**מאוורר 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.

**ניקוי פירוליטי**

ניקוי פירוליטי בטמפרטורה של 500 מעלות מסיר כל הצטברות שומן מפנים התנור. משך זמן תחילת התהליך יכול לנוע בין שעה וחצי ל-3 שעות, בהתאם לכמות הלכלוך שהצטבר בתנור

**מתקן צלייה**

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

**מתקן צלייה חצי גריל**

מאפשר שימוש במתקן הצלייה בחצי גריל

**מתקן צלייה עם גריל מלא**

מוסיף חום עליון על מנת לבשל אוכל במהירות רבה יותר

Circulaire with steam assist:
Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.

ECO P **ניקוי פירוליטי חסכוני:**
כאשר התנור פחות מלוכלך, ניתן לבחור בתוכנית ניקוי פירוליטי חסכוני. בתוכנית זו משך הזמן המרבי הוא 1.5 שעות.

ECO **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 באנרגיה בתנורים המשולבים.

V **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.

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

62 lt **62 litres:**
The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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.

77 lt **ליטרים: 77**
הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים.

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

84 lt **84 litres:**
The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



83 litres:

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



115 litres:

115 litres



דלת קרה

מספקת גם מערכת השומרת על דלת התנור קרה למגע חיצוני בכל הפעלה של התנור SMEG, בנוסף למערכת הקירור הסטנדרטית.



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



ליטרים: 35

הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



36 litres:

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



ליטרים: 40

הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



41 litres:

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



ליטרים: 79

הסמל מורה על גודלו של 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.



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.



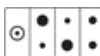
Volumes des mouflés :

Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des mouflés des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les mouflés.



מבערים + רשת 6

מבערים + רשת 6



מבערים 7

מבערים 7



6 burners:
6 burners



מבערים 5:
5 מבערים



"מערכת "בשולן חכם":

ומאפשרת לניחוחות הבישול בגריל להישאר בתוך התנור, ולשמור בכך על סביבת בישול בטוחה יותר, SMEG מערכת "בשולן 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 ומשאריות 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 נקינות, על ידי הפחתת כמות השומנים הנדבקת עליו במהלך הבישול SMEG החלל הפנימי בכל תנורי



זיגוג זכוכית מרובע:

הדלתות שומרות על טמפרטורת המשטח ברמה הנמוכה ביותר האפשרית, בתנורים פירוליטיים



דלתות בזיגוג זכוכית משולש

SMEG קיימות במספר דגמי מכשירים של



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 ומשאריות 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

**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°, 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

**אזור רב שימושי בכיריים**

באזור הרב שימושי ניתן לבשל בגדלים וסוגים שונים של סירים ומחבתות, והוא מאפשר גמישות רבה יותר במיקום ובשימוש

**אזור גדול במיוחד**

האזור הגדול במיוחד מציע חלל נוסף וגמישות בניצול