

# SO4104APG



45 ס"מ  
תנור  
כנ  
חשמלי  
חשמל  
Multitech  
Omnichef  
ניקוי באדים  
8017709326784

קטגוריה  
משפחה מוצריים  
מערכת חימניות  
ספקת חשמל  
מקור חום  
שיטות בישול  
טכנולוגיית קיטור  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	SKU	סוג זוכחות
Neptune Grey	צבע	Black	Serigraphy colour
מט	גימור	זוכחות מלאה	דلت
Flat	עיצוב	Linea minimal	ידית
קסף	גימור	מתכת ושחור סאטן	צבע ידית
זוכחות	חומר	Applied	לוגו

## למשפחה תנורים

VivoScreen	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

26  
150  
3 + ידני

מסך פונקציות בישול  
תוכניות אוטומטיות  
רמת בסיסע קיטור

**מתכוונים בההתאמה אישית  
פונקציות בישול רגילות**

מעגלי

בסיווע מאוורר

סטטי

גראיל גדול

חסכוני

טורבו

מעגלי + תחתון

בסיס

גראיל מאוורר (גדול)

פיצה

**פונקציות בישול עם קיטור פיעמות**

מעגלי + תחתון

מעגלי

בסיווע מאוורר

טורבו

גראיל מאוורר

**פונקציות בישול עם קיטור**

מעגלי

בסיווע מאוורר

קיטור

סו-וּוִיד

מעגלי + תחתון

**פונקציות קיטור אחרות**

כניסה מים

יציאה מים

ניקוי מכל

הסרת אבני

**פונקציות מיקרוגל**

מעגלי

בסיווע מאוורר

מיקרוגל

מיקרוגל + מעגלי + תחתון

מיקרוגל + גראיל

**Multitech**

Twintech

Multitech

**פונקציות אחרות**

התפיחה סופית

הפשרה לפי משקל

הפשרה לזמן

צלייה באוויר

ברביקיו

בישול על אבן

פופקורן

&amp; לבן

המסה

שבת

רשת/מחמם צלחות

שמירה על חום



## אפשרויות

השייטת התחילה והסיום האוטומטי של הבישול	<b>אפשרות הגדרת זמן</b>		כן	SameTime
כן	<b>טיזורת דקota</b>		כן	בישול Delta
3	<b>טיימר</b>		כן	אפשרות הדגמה בchnerot
כן	<b>נילית בקרות / בטיחות</b>		כן	מצב הדגמה להדרכה
ילדים	<b>מדרך מגע</b>		כן	מדרך מגע
שמירה על חום, תארוה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עצמאית קול של צליל, צלילים	<b>כ戎ולוגיה</b>		כן, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש	כ戎ולוגיה
כן	<b>אפשרות אחריות</b>		כן	קדם חיים מהיר
כן, עד 2 פסים	<b>בישול עם מלחום בחון</b>		כן	הפעלה מיידית
כן	<b>בישול רב-שלבי</b>			
כן	<b>בישול חכם</b>			

## מאפיינים טכניים

C° 25	<b>טמפרטורה מינימלית</b>		4	מס' כולל של דלתות
C° 250	<b>טמפרטורה מרבית</b>		2	זכוכית לסגירה רכה
2	<b>מספר המדפים</b>		כן	פתחה רכה
1	<b>מס' מאורותרים</b>		כן	אינורטראט
1	<b>טס' נורה</b>		כן	מבחש
LED	<b>סוג נורה</b>		כן	ארובה
W 3	<b>הספק נורה</b>		כפול	מערכת קירור
כן	<b>אור כהadelת פתיחה</b>		центрופוגלי	פתח אוורור
W 1200	<b>גוף חימום תחתון – הספק</b>		Double	Speed Reduction Cooling System
W 1000	<b>גוף חימום עליון – הספק</b>		Yes	נעילת דלת במהלך ניקוי
W 1700	<b>אלמנט גרייל – הספק</b>		כן	פירוליטי
W 2700	<b>גריל גדול – הספק</b>		כן	טוח קיטור
W 1400	<b>גוף חימום מעגלי – הספק</b>		100% - 20 214x462x397 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
כן	<b>החימוםמושחה כשהדלת פתוחה</b>			בקרט טמפרטורה
פתח סטנדרטי	<b>סוג פתיחת דלת</b>		אלקטронי	חומר תא התנור
קריר	<b>דלת</b>		אמיל נקי תמיד	טעינת מים
כן	<b>דלת פנימית מזוככית</b>		Fill&Hide 2	קיבולת המכל
	<b>לחולטיין</b>		2 ליטר	

## תווית شامل / ביצועים



הספקיעיל של המיקרוגל W 900

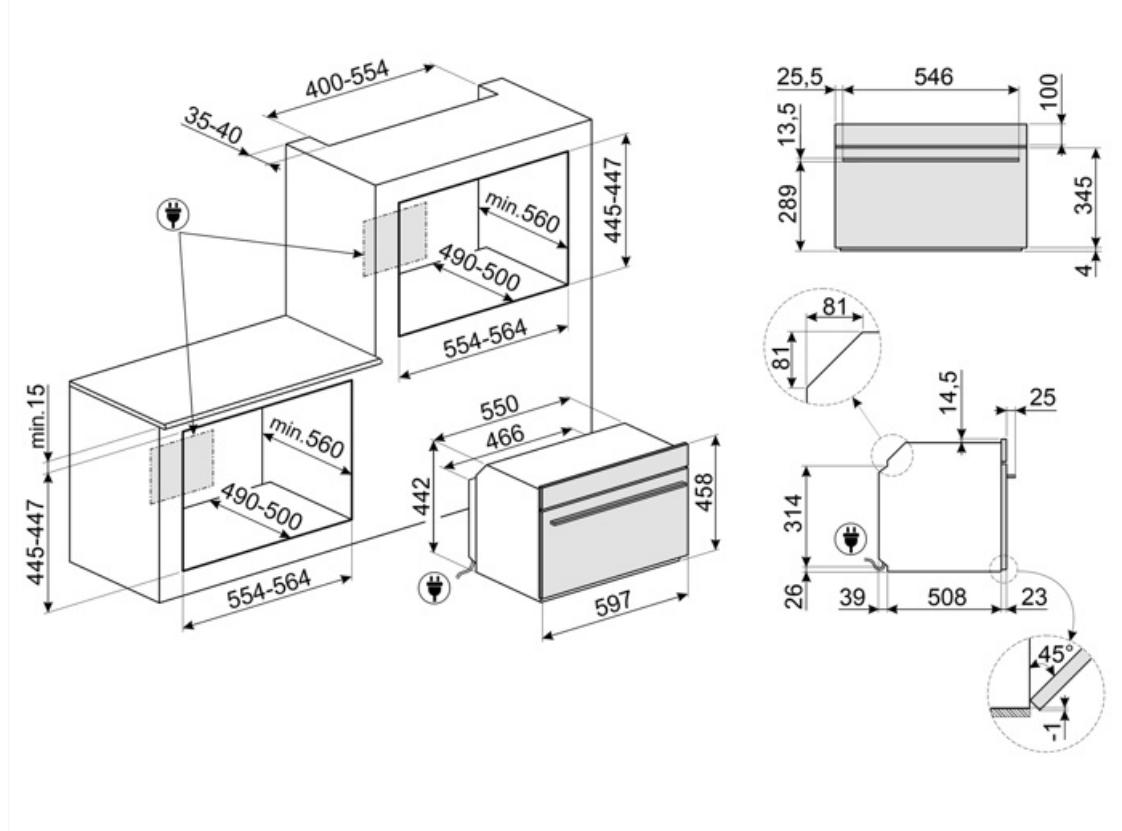
הנפח הנקי של תא התנור | 40

## אביזרים כלולים

	<b>מגש عمוק מהירר מנירוסטה</b>	1
	<b>(40 מ"מ)</b>	
	<b>מגש זכוכית</b>	1
	<b>מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה (AINOX)</b>	1
	<b>בחון טמפרטורה</b>	
	<b>cn, נקודות רבות</b>	
	<b>(AINOX) 20 מ"מ)</b>	

## חיבור חשמלי

V 220-240	מתנה	תדר (Hz)
A 13	זרם	אורכ' כבל חשמל
W 3000	הספק נקוב	cm 150



## Compatible Accessories

### AIRFRY2

מגש אир פריר. מושלמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנות כגן טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומביטה השחמה ופריכות מושלמות.



### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



### GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



### PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשותקנים תנורים נוספים באורך



### 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



### 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



### 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 מתתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ





---

PR3845X

נירוסטה חסינית טביעות אצבעות. כיסוי  
ליריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



## Symbols glossary

מערכת מילוי המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור. ניתן להסיר בקלות את צינור המילוי והרקוון מהתנור ולملא את המים מחדש בכל עת במחוזר הבישול, בלי לפתח את הדלת, מה שمبטיח קיטור בלבד סופי.



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



פונקציית הסרת אבנית: חיזנו להסיר משקעים עודפים של אבנית מכל ואפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.



התואורה נכנית אוטומטית: לחישכון רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתחילה הבישול.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמשיע לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפתחת כמוות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים ייחד עם המאוורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך רק בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמושללים בשיטות איטיות.



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



מעגלי: השימוש של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חמ. מעניק יתרונות רבים, כולל לא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת>bישול של מזונות שונים בו-זמן, פחות חשמל ומני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



אלמנט גריל: שימוש בגריל מזינות מצוינות בעת>bישול בשר במנוגיות או קטנות, במיוחד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביקון.



מיירוגל: חדר ישירות למזון, מיירוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חישכון ממשועורי בחשמל. מתאים לבישול ללא שומן, מוסוגלים גם להפשור ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן בשלב אחד פונקציית המיירוגל עם פונקציות רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוג המזון.



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



נעילתILDIM: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכניות/מחוזרים כך שלא ניתן לשנותם באקרה.



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן הפעולה לפי משקל.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חסמי



Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכית פנימית 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 שמתאימה ביותר לפרטים ייחדים שמדוברים במרכז התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון נוספת חום בסיסי למזון שמחיב בישול נוסף.



חסכונית: השימוש 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 לצליה של מזונות שונים, צליות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחילוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמריה על החום של פריטים בו-זמן, מתקן מצוין בעת>bישול של ארוחת בוקר צליה. חזי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



מיקrogel + אלמנט גריל: השימוש בגיריל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון, פועלת המיקрогל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.



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



בישול בקיוטו: דרך טבעית לבישול של כל סוג המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמור את המאפיינים התזונתיים והאורוגנולפטיים של המרכיבים. מושלים לבישול ללא שמן, חיים מזון לאי ייבושו. הקיטור מושלים לבישול בו-זמני של מזונות שמחיבים זמני בישול שונים.



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בוגוף החיים המ汨לי בישול עם המאוחר ואספוקת הקיטור.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוחר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גודלות שמחיבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומם להזין את המזון עצמוני, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצק מאוחר ובעל מרקם קל. החלק הנוטר של תהלייר הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופני.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצק מאוחר ובעל מרקם קל. החלק הנוטר של תהלייר הבישול מאפשר יצירה של الكرום האופני.



מכשרי חשמל ביתים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסוגיות שונות.



KEEP\_WARM\_72dpi



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחן יהיה ולהגדיר טמפרטורת יעד של המזון להגעה אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצiosa, הבישול נפסק.



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החיים בשילוב עם המאוחר והמיקרגל.



מאוחר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספת פונקציית המיקרגל מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



FUN\_SOUS\_VIDE\_72dpi



מאוחר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספת פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



מאוחר עם גריל עם סיוו קיטור: יצירת נתחبشر צלי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחומר מ



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוו קיטור: מושלים לחימום חזיר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפירך בilyibus את המילוי הוודאות ללחות הנוספת שבתא התנור.



טורבו בסיוו קיטור: יצירת נתחبشر צלי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחומר מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקוריים המוכרים והאהובים.



דלת פנימית מצוכית לחליות: דלת פנימית מצוכית לחליות, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקונו.



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



אויר-ב- $40^{\circ}C$  מעניק את הסביבה המושלמת להתחפה סופית של תערובת בצק שמרים. פשוט ווחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגת את המידע על הפונקציה שלו



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשכלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכלי בערך פעמיים או שלושה חודשים.



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למיכיר להיסגר ברכות ובסקט.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור כדי של 3°C-2. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



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



חלוקת פעולה ושליטה של המיקרוגל. מאורר הערבוב של המיקרוגל מחלק את הגלים באופן אחד בתנור ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.



...



...

רקע באמצעות טכנולוגיות Galileo Multi Cooking möglichkeit ermöglicht שלב עד שלוש טכנולוגיות שונות ולהפוך מהן את המרב: קיטור, מיקרוגל ובישול בהסתע חום. תנורים מהדור הזה יכולים להשתמש באחת מהאפשרויות האלה בלבד או לשלבן לפי הצורך. הם פועלים לפי גישת הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניקות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגייסת בישול אופקי (רב-טכנולוגיות) שבה קיימים שלוחות חלוטין של שלוש הטכנולוגיות בה-בעה. בישול בקיטור הוא בריא, במיקרוגל הוא מהיר ובבישול מסורתי מפיק תוצאות פריכות. התנור יודע כיצד לתזמון אותן בהתאם בהחוכמה כדי להבטיח תוצאות מעולות וחיסכון של עד 70% בזמן הבישול בהשוואה לבישול רגיל.



בחום טמפרטורה רב-נקודתית מזהה את הטמפרטורה בשלוש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורת הלבנה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באזורי אחרים. התנור יעבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בשול לא אחד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון מקצועי, כמו במסעדה.



טכנולוגיית האינורטר מאפשרת ליצור באופן מתמשך גלי מיקרו באמצעות הרציפה. הזרימה הרציפה, ללא מחזורי הפעלה וכיבוי, מאפשרת לשנות באופן מדויק בטמפרטורה, לקצץ זמנים, למנוע בזבוז של חשמל ולהשיג תוצאות בישול, הפעלה וחימום מעולות, הודות להבדל קטן יותר בין טמפרטורת הליבה והחלק החיצוני של המזון.



הזרר המושלם לתפקידו מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון משמעותי בזמן. התא הגודל יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמן, שנinan לבשל ללא החלפת ריחות. הזרימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות וمبטיחות בישול אחד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלשלושה סוגי מזון יהיו מוכנים בו-זמן.



טכנולוגיית הארזובה הקפולה יוצרת זרימת אויר מיוחדת בתוך התא שmphighה את העיבוי בתא במהלך הבישול מיקרוגל, שבו התא קר אך המזון חמ



פונקציית בישול יעודיע לרשף מצלחה אויר Y. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנות כדוגמת טוגנים, ירקות ודגנים מטוגנים, ומביטה השחמה ופריכות מושלמות.



הKİבּוֹלֶת מצינית את החיל השימושי בתא התנור בלייטרים.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



פונקציה בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתית. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנים או בסקווארים



הKİבּוֹלֶת מצינית את החלל השימושי בתא התנור ב- יטרומים.



פונקציה להמסת חמאת ושוקולד ללא שימוש ב"אמבט מרימ"



בישול Delta התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורת הליבה מראש (בשם T-Delta), שגבורה מזיהה מעלה אחת יותר שהבחן תיעד. התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה בליבה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציג אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים ב-T-Delta (איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצiosa. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להציג תוצריים רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.



פונקציה להכנה של פופקורן בשקיות



פונקציה לריכוך חמאה וגבינה. שימושית לחימום מהיר של קינוחים קופאים לפני הוגשה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לריכוך גלידה

