

SO4104APG



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

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



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	שקוף	סוג זכוכית
Neptune Grey	צבע	Black	Serigraphy colour
מאט	גימור	זכוכית מלאה	דלת
Flat	Design	Linea minimal	ידית
כסף	גימור	מתכת ושחור סאטן	צבע ידית
זכוכית	חומר	Applied	לוגו

למשפחת תנורים

VivoScreen	שם צג	20	
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)	מס' שפות תצוגה
מגע מלא מתקדם	הגדרות בקורות		שפות תצוגה

תוכניות / פונקציות

26	מס' פונקציות בישול
150	תוכניות אוטומטית
3 + ידני	רמות בסיוע קיטור

**מתכונים בהתאמה אישית
פונקציות בישול רגילות**

- מעגלי
- גריל גדול
- מעגלי + תחתון

- בסיוע מאוורר
- חסכוני
- בסיס

- סטטי
- טורבו
- גריל מאוורר (גדול)
- פיצה

פונקציות בישול עם קיטור פעימות

- מעגלי + תחתון

- מעגלי

- בסיוע מאוורר

- גריל מאוורר

- טורבו

פונקציות בישול עם קיטור

- מעגלי

- בסיוע מאוורר

- קיטור

- סו-וויד

- מעגלי + תחתון

פונקציות קיטור אחרות

- כניסת מים

- יציאת מים

- ניקוי מכל

- הסרת אבנית

פונקציות מיקרוגל

- מעגלי

- בסיוע מאוורר

- מיקרוגל

- מיקרוגל + מעגלי + תחתון

- מיקרוגל + גריל

פונקציות Multitech

Twintech

Multitech

פונקציות אחרות

- התפחה סופית

- הפשרה לפי משקל

- הפשרה לפי זמן

- צלייה באוויר

- ברביקיו

- בישול על אבן

- פופקורן

- & לבן

- המסה

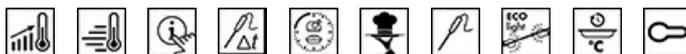
- שבת

- רשת/מחמם צלחות

- שמירה על חום



אפשרויות



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

מאפיינים טכניים



QS-Galileo	תא	כן	דלת פנימית מזוכית לחלוטין
C° 25	טמפרטורה מינימלית		
C° 250	טמפרטורה מרבית	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
2	מספר המדפים		
1	מס' מאווררים	כן	צירים לסגירה רכה
1	מס' נורות	כן	פתיחה רכה
LED	סוג נורה	כן	אינורטר
W 3	הספק נורה	כן	מבחש
כן	אור כשהדלת פתוחה	כפול	ארובה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	צנטריפוגלי	מערכת קירור
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	Double	פתח אוורור
W 1700	אלמנט גריל – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 2700	גריל גדול – הספק		
W 1400	גוף חימום מעגלי – הספק	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	100% - 20	טוח קיטור
פתח סטנדרטי קריר	סוג פתיחת דלת דלת	214x462x397 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראXע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
		Fill&Hide 2, אוטומטי	טעינת מים
		2 ליטר	קיבולת המכל

תווית חשמל / ביצועים

I 40 הנפח הנקי של תא התנור
1 מספר חללי תנור

W 900 הספק יעיל של המיקרוגל

אביזרים כלולים



- 1 רשת עם מעצור אחורי (אינוקס, קעורה)
- 1 מגש עמוק בציפוי אמיל (50 מ"מ)
- 1 רשת להכנסה
- 1 מגש נירוסטה, (20 מ"מ)

- 1 מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)
- 1 מגש זכוכית
- 1 מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה (אינוקס)
- בחון טמפרטורה

כן, נקודות מרובות

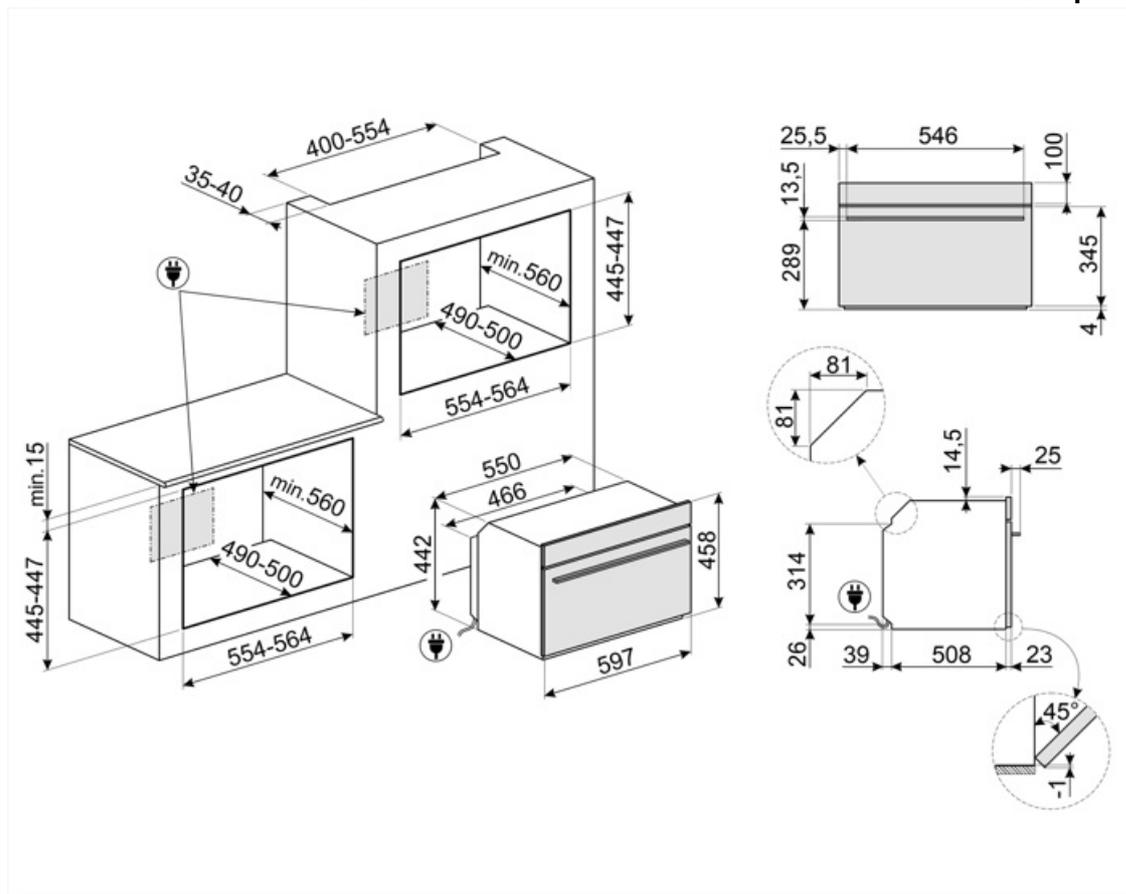
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

AIRFRY2

מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



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.



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



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.



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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTT2

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



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 ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 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.



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידידות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x (ג) 1.8 x (ע) 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים



Symbols glossary

<p> מערכת מילוי המים מיועדת לשפר את האסתטיקה של התנור. ניתן להסיר בקלות את צינור המילוי והריקון מהתנור ולמלא את המים מחדש בכל עת במחזור הבישול, בלי לפתוח את הדלת, מה שמבטיח קיטור בלי סוף.</p>	<p> פונקציית בישול ייעודית לברביקיו בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסיסיות ופריכות בתנור עם טעם אופייני של צלייה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.</p>
<p> הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	<p> נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
<p> פונקציית הסרת אבנית: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבנית במכל ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.</p>	<p> הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>
<p> התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	<p> ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
<p> 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.</p>	<p> חשמלי</p>
<p> 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.</p>	<p> Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וחוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p>
<p> גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>
<p> 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.</p>	<p> חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
<p> מיקרוגל: חודר ישירות למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חיסכון משמעותי בחשמל. מתאים לבישול ללא שומן, מסוגלים גם להפשיר ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילות וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוגי המזון.</p>	<p> 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 צלירה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>

מיקרוגל + אלמנט גריל: השימוש בגריל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון. פעולת המיקרוגל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.



בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום בשילוב עם המאוורר והמיקרוגל.



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



מאוורר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחיד. הוספת פונקציית המיקרוגל מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוגי המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמר את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שומן, חימום מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמני של מזונות שמחייבים זמני בישול שונים.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמני בגוף החימום המעגלי בשילוב עם המאוורר ואספקת הקיטור.



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



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.



מאוורר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מ



מעגלי בסיוע קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חוזר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפרך בלי לייבש את המילוי הודות ללחות הנוספת שבתא התנור.



מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 45 ס"מ - הפתרון המושלם למילוי הצרכים של מטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.



טורבו בסיוע קיטור: יצירת נתח בשר צלוי באופן מושלם. הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחום מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקורמלים המוכרים והאהובים.



KEEP_WARM_72dpi



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק.



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



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



אווריר 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



מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה 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 ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.



לתא התנור 2 רמות בישול שונות.



להבטחת התפקוד המושלם של המכשיר, מומלץ לבצע ניקוי של המכל בערך פעם בשניים או שלושה חודשים.



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



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



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



חלוקה פעילה ונשלטת של המיקרוגל. מאוורר הערבוב של המיקרוגל מחלק את הגלים באופן אחיד בתנור ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.



רק באמצעות טכנולוגיית Galileo Multi Cooking אפשר לשלב עד שלוש טכנולוגיות שונות ולהפיק מהן את המרב: קיטור, מיקרוגל ובישול בהסעת חום. תנורים מהדור הזה יכולים להשתמש באחת מהשיטות האלה בנפרד או לשלבן לפי הצורך. הם פועלים לפי גישת הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניקות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגישת בישול אופקי (ריבוי טכנולוגיות) שבה קיים שילוב חופשי לחלוטין של שלוש הטכנולוגיות בה-בעת. בישול בקיטור הוא בריא, במיקרוגל הוא מהיר ובישול מסורתי מפיק תוצאות פריכות. התנור יודע כיצד לתזמן אותן להשתמש בהן בחוכמה כדי להבטיח תוצאות מעולות וחיסכון של עד 70% בזמן הבישול בהשוואה לבישול רגיל.



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.



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

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



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים

פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר AIRFRY. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



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.



טכנולוגיית הארובה הכפולה יוצרת זרימת אוויר מיוחדת בתוך התא שמפחיתה את העיבוי בתא במהלך בישול מיקרוגל, שבו התא קר אך המזון חם



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



פונקציה להמסת חמאה ושוקולד ללא שימוש ב"אמבט מרים"



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



פונקציה להכנה של פופקורן בשקיות



פונקציה לריכוך חמאה וגבינה. שימושית לחימום מהיר של קינוחים קפואים לפני ההגשה. ניתן להשתמש בפונקציה הזו לריכוך גלידה

