

SO6104APS

60 ס"מ
תנור
כנ
חשמלי
Multitech
Omnichef
ניקוי באדים
8017709308933



קטגוריות
משפחה מוצריים
מערכת חיוניות
ספקת חשמל
שיטת בישול
טכנולוגיית קיטור
מערכת ניקוי
קוד EAN



אסתטיקה

Linea	סדרה עיצובית	White	Serigraphy colour
כסף	צבע	זכוכית מלאה	דلت
مبرיק	גימור	Linea	ידית
Flat	Design	כרום	צבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לוגו
זכוכית מחזירת אוור	סוג זכוכית		

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)
פונקציות בישול עם קיטור פיעמות		
מעגלי + תחתון	מעגלי	בסיווע מאוורר
	גראיל מאוורר	טורבו
פונקציות בישול עם קיטור		
מעגלי	בסיווע מאוורר	קיטור
	סו-וויד	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
שבת	רשת/מחכם צלחות	שמירה על חום

פונקציות ניקוי



אפשרויות

השייטת התחילה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן

2

כן

שמירה על חום, תארוה
חסכונית, הגדרת שפה, מצוגת
שעון דיגיטלי, בהירות, עצמה
קול של צילול, צלילים

כן

כן, עד 2 פסים

כן

אפשרויות הגדרת זמן



כן SameTime

כן Delta

אפשרות הדגמה בחנות

כן מבב הדגמה להדרכה

מדרי מגע

cronologia

קדם חיים מהיר

הפעלה מיידית

טיכורת דקот

טימר

נעילת בקרות / בטיחות

ילדים

אפשרויות אחירות

כן 10 הפונקציות האחרונות
שנעשה בהן שימוש

בישול עם מלחום בחון

בישול רב-שלבי

בישול חכם

כן

כן

מאפיינים טכניים



דלת פנימית מזוכנית

כן לחלוטין

טמפרטורה מרבית

מס' כולל של דלתות

מספר המדפים

4 זוכנית

מס' מאורות

cirros לסגירה רכה

מס' נורות

פתייה רכה

סוג נורה

איבורטר

הספק נורה

միաշ

אור כשהדלת פתוחה

ארובה

גוף חיים תחתון – הספק

מערכת קירור

גוף חיים עליון – הספק

פתח אוורור

אלמנט גril – הספק

Speed Reduction Cooling System

గril גדול – הספק

טוח קיטור

גוף חיים מעגלי – הספק

מידות תא תנור לשימוש (גארח)

החימוםמושחה כשהדלת

100% - 20
353x470x397 mm

פתוחה

תוויות شامل / ביצועים



הספקיעיל של המיקרוגל 900 W

הנפח הנקי של תא התנור

168

מספר חללי תנור

1

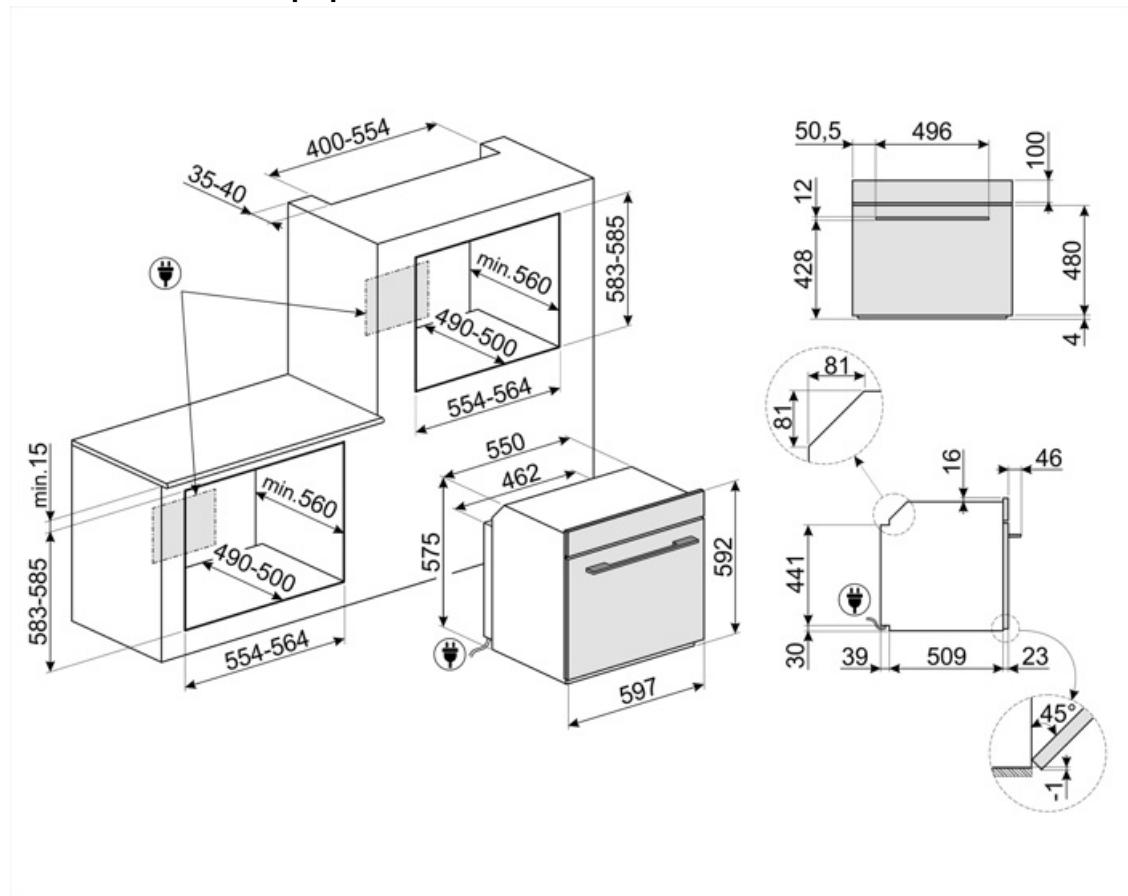
אביזרים כלולים



רשות זיקرتית (איינקס)	מגש عمוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	מגש נירוסטה, (20 מ"מ)	מגש עמוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)
רשות להכנה	מסילות טלקופיות, הוצאה מלאה	כו, נקודות מרובות	בחון טמפרטורה
1	1	1	1

חיבור חשמלי

V 220-240	מתה	תדר (Hz)
A 13	זרם	אורך כבל חשמל
W 3000	הספק נקוב	cm 115



Compatible Accessories

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



BX640P

מגש נירוסטה מחורר לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 455 x עומק 176 מ"מ



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 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 לריהיטים כשותקנים תנורים נוספים בארון



SFLK1

נעילת ידיים
Door handle



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



BX640

מגש נירוסטה לתנור קיטור, גובה 40 x רוחב 455 x עומק 176 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



PALPZ

את פיצה עם ידית מתתקפלת רוחב: 315 מ"מ
אורך: 325 מ"מ



PR3845X

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



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זרות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה וمتכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנינים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"מ.





Alternative products



SO6104APG

Neptune Grey

Symbols glossary

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



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



האפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשה



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



נעילות ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתךן לנעילת התוכניות/מחוזרים כר' שלא ניתן לשנותם באקרים.



רק באמצעות טכנולוגיית Galileo Multi Cooking אפשר בשלב 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 לפחות הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניקות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגייסת בישול אופקי (רב-שלבי טכנולוגיות) שבה קיים שילוב חופשי לחלוטן של שלוש הטכנולוגיות בה-בבעת. בישול בקיטור הוא בריא, במיקרוגל הוא מהיר ובישול מסורתי מפיק תוצאות פריכות. התנור יודע כיצד לתמן אותן להשתמש בהן בחוכמה כדי להבטיח תוכאות מעולות וחיסכון של עד 70% בזמן הבישול בהשוואה לבישול רגיל.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



פונקציית הסרת אבני: חיוני להסיר משקעים עודפים של אבני מכלול ולאפשר פעולה תקינה של המוצר. המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזאת.



חשמלי



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



Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה".
הדוות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל- $-C^{50}$. בנוסף להעתקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתקלמות יתר.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפירטים ייחודיים שמנוקמים באמצעות התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



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



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספה של האלמנט תחתון מוסיפה חום בסיסי למזון שמחיב בישול נוספת.



מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כר' שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפירטים שבושלים בשיטות איטיות.



חסכונית: השילוב של גREL, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למאונות שחמיכים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מידים 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-זמן, פחות חשמל וזמן בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



מאoorר עם אלמנט גרייל: המאoorר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחולקה של החום, ללא ייבוש המזון.

שתי הרמות העליונות ממלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמרה על החום של פריטים בו-בזמן, מתן מצין בעת בישול של ארוחת בוקר צלייה. חזי גרייל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



בישול תוך שימוש בו-זמן בגוף החימום בשילוב עם המאoorר ומיקרוגל.



מאoorר בשילוב עם בישול רגלי, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספת פונקציית המיקרוגל מאפשרת תוצאות בישול זהות בפחות זמן.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



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



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצת מאoorר ובעל מרדם קל. החלק הנוטר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקروم האופני.



מעגלי בסיוו קיטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחלת האפייה, וליצור בצת מאoorר ובעל מרדם קל. החלק הנוטר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקروم האופני.



אלמנט גרייל: שימוש בגרייל מעניק תוכות מצוינות בעת בישולبشر במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.



מיקרוגל: כודר ישירות למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאד בתוך חיסכון משמעותי בחשמל. מתאים לבישול ללא שמן, מסוגלים גם להפשיר ולחכם מזון ללא שנייני המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילים וכל היתרונות שנובעים מכך. מושלם לכל סוג המזון.



מיקרוגל + אלמנט גרייל: השימוש בגרייל יוצר השחמה מושלמת של המשטח החיצוני של המזון. פועלות המיקרוגל מאפשרת בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.



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



בישול בקייטור: דרך טבעית לבישול של כל סוג המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמור את המאפיינים התזונתיים והאורגנו-לפטיטים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שמן, חימום מזון ללא ייבוש. הקיטור מושלם לבישול בו-זמן של מזונות שמחזיבים זמני בישול שונים.



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמן בגוף החימום המunalgi בשילוב עם המאoorר ואספקט הקיטור.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאoorר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדלות שימושיים בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, משחרר את החום סביב המזון, במקומות להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



מעגלי עם גרייל עם סיוע קיטור: יצירת נתחبشر צלי עיסיסי ורך, והחומר מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחיום חזיר של עוגות ספוג וקישים. פונקציה זו הופכת שב את הבסיס לפריך בלי ליבש את המילוי הودiot ללחות הנוסף שבתא התנור.



דלת פנימית מזכוכית להחלוטין: דלת פנימית מזכוכית
להחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקונו.



טורבו בסיוו קיטור: יצירת נחץ בשר צליי באופן מושלם.
הלחות הנוספת שומרת על הבשר עסיסי ווך, והחוום
מפונקציית הטורבו יוצר את הטעמים המקוריים
המוחרים והאהובים.



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



KEEP_WARM_72dpt



אוויר ב- 40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתחפה
סופית של תערובות בזק שמרים. פשוט ווחרים את
הפונקציה ומניחים את הבקבוק בתא התנור לפרק הזמן
שzion.



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



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



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



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



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



מסלolas טלקופיות: אפשרות לשורך החוצה את
הכלי ולבדק אותו kali להוציאו להחלוטין מהタンור.



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



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



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



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.



בחון טמפרטורה רב-נקודתי מזהה את הטמפרטורה
בשלוש נקודות. פירוש הדבר הוא שלא רק טמפרטורה
הllibה נמדדת אלא גם הטמפרטורה באזורי אחרים.
התנור יבד את כל הנתונים האלה כדי למנוע בישול
לא אחד. בדרך זו אפשר לבשל כל סוג מזון בסגנון
מקצועי, כמו במסעדה.



חלוקת פעילה ונשלטת של המיקרוגל. מאוחרת הערבוב
של המיקרוגל מחילק את הגלים באופן אחד בתנור
ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.



הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים
פשוטים תוך חיסכון שימושותי בזמן. התא הגודל יכול
להכיל מספר סוגי של מזון בו-זמן, שנייה לבשל
לא החלפת ריחות. הורימות התמודדיות נחקרו
ביסודות וمبرטחות בישול אחד בכל הרמות.
האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות
הבישול וכל הפרמטריםacr ששלווה סוג מזון יהיו
מוכנים בו-זמן.



הדור החדש מציע תאורה LED, שממוקמת
בתקרת התנור כולה, מבטיחה ראות מושלמת בכל
הרמות. לא משנה כמה תבניות מכניות לתנור, תמיד
אפשר יהיה לראות היטב את המזון שבפנים ולבדק את
ההתකומות של תהליך הבישול. בנוסף לעילות
הmobutachת, תאורה LED מושווה לתנור מראה מודרני
וצrichtת חשמל נמוכה, חוסכת עד 80% מהעלויות
ומעניקה חי-שירות של פי 25 יותר מאשר גודלות הלוגן
רגילות.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אוור Y AIRFRY. מושלמת לחיקוי של ציליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל ב מהירות ובפשטות מנוקות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



טכнологיית הארובה הכפולת יוצרת זרימת אויר מיוחדת במהלך התא שופחיתה את העיבוי בתא במהלך בישול מיירוגל, שבו התא קר אר המזון חם



טכנולוגיית האינורטור מאפשרת ליצור באופן מתמשך גלי מיקרו בעוצמה הרצויה. הזרימה הרציפה, ללא מחזורי הפעלה וכייבוי, מאפשרת לשולט באופן מדויק בטמפרטורה, לקצץ זמינים, למנע במצב של חשלל ולהציג תוצאות בישול, הפשירה וחימום מעולות, והודות להבדל קטן יותר בין טמפרטורת הליבה והחלק החיצוני של המזון



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת מדוחת PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנים או ביסקויטים



בישול Delta התנור מגדר אוטומטית את הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה מראש (בשם T), שגבורה מטמפרטורת הליבה שהבחן تعد. כשהבחן מהה מעלה אחת יותר בלביה, התנור מגדל אוטומטית את הטמפרטורה הפנימית שלו במעלה אחת. התנור מציע אפשרות לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים ב-T-Delta (אטוי, בינוי ו מהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה הרצויה. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להציג תזרים רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.

