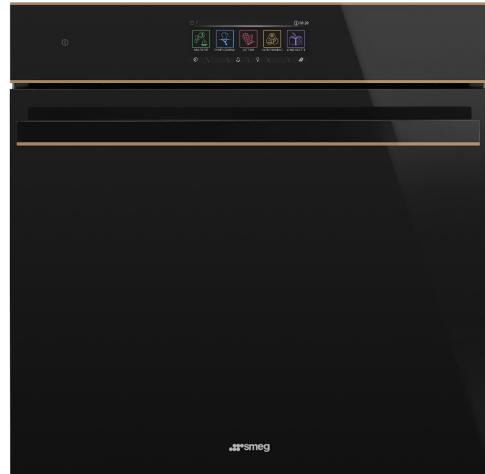


SO6606APNR

60 ס"מ
תנור
כנ
חשמלי
Multitech
Omnichef
ניקוי באדים
8017709320782



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



אסתטיקה

Dolce Stil Novo	סדרה עיצובית	ליקוי	סוג זוכחות
שחור	צבע	זכוכית מלאה	דلت
مبرיק	גימור	Dolce Stil Novo	ידית
Flat	עיצוב	שחור	צבע ידית
נוחות	גימור	Applied	לוגו
זכוכית	חומר		

למשפחה תנורים

VivoScreen max	שם צג	20	מסך שפות תצוגה
TFT	טכнологיית 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	מסך פונקציות בישול
150	תוכניות אוטומטיות
3 + ידני	רמת בסיסע קיטור

**מתוכנים בהתאם אישית
פונקציות בישול רגילות**

	معالgi		בסיוע מאוורר		סטטי
	גריל גדול		חסכוני		טורבו
	معالgi + תחתון		בסיס		גריל מאוורר (גדול)
					פיצה
פונקציות בישול עם קיטור פיעמות					
	معالgi + תחתון		معالgi		בסיוע מאוורר
			גריל מאוורר		טורבו
פונקציות בישול עם קיטור					
	معالgi		בסיוע מאוורר		קיטור
			סואו-ויד		معالgi + תחתון
פונקציות קיטור אחרות					
	כנית מים		יציאת מים		ניקוי מכל
					הסרת אבני
פונקציות מיקרוגל					
	معالgi		בסיוע מאוורר		מיקרוגל
			מיקרוגל +معالgi + תחתון		מיקרוגל + גריל
Multitech					
	Twintech			Multitech	
פונקציות אחרות					
	התפחה סופית		האפשרה לפי משקל		האפשרה לפי זמן
	צליה באוויר		ברביקיו		בישול על אבן
	שבת		רשת/מחכם צלחות		שמירה על חום
פונקציות ניקוי					
					ניקוי באדים

אפשרויות

השייטת התחילה והסיום האוטומטי של הבישול	כן									
טימר	כן									
ילדיים	כן									
שמירה על חום, תארוה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עצמאית קול של צילול, צלילים	כן, עד 3 פסים									
בישול עם מלחום בחוץ	כן									
בישול רב-שלבי	כן									
בישול חכם	כן									

מאפיינים טכניים

C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן	
5	מספר המדפים	4	
1	מס' מאורות	כן	
2	סוג נורה	כן	
LED	הספק נורה	כן	
W 5	אור כשהדלת פתוחה	כן	
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	כפול	
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	מרכזיפוגלי	
W 1700	אלמנט גril – הספק	Double	
W 2700	గril גדול – הספק	Yes	
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	100% - 20	
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	353x470x397 mm	
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת	אלקטронי	
קריר	דלת	אמיל נקי תמיד Fill&Hide 2	
		2 ליטר	

תווית شامل / ביצועים



הספקיעיל של המיקרוגל 900 W

הנפח הנקי של תא התנור
מספר חללי תנור

168
1

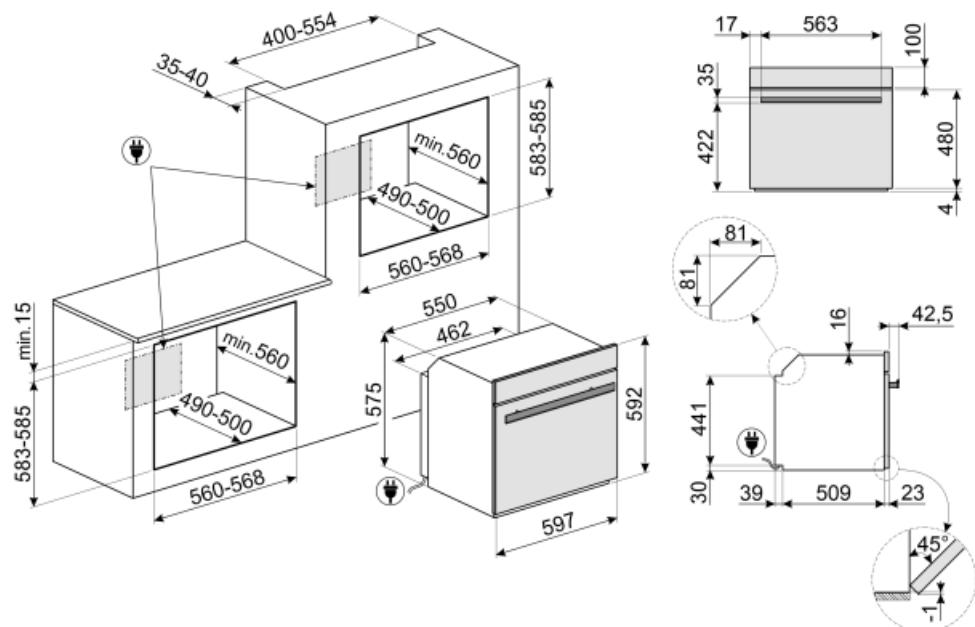
אביזרים כלולים



רשות זיקinati (AINOX)	מגש عمוק בציפוי אמייל (50 מ"מ)	רשות להנסה	מגש נירוסטה, (20 מ"מ)	מגש عمוק מחורר מנירוסטה (40 מ"מ)	מסילות טלקופיות, הוצאה מלאה (AINOX)	כונ. נקודות מרובות	בחון טמפרטורה
2	1	1	1	1	1		

חיבור חשמלי

הספק נקוב	זרם	גובה	תדר (Hz)	אורך כבל חשמל
V 220-240 A 13 W 3000		Hz 50/60 cm 115		



Not included accessories

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



PR3845N

כיסוי שחור לריהיטים כשותקנים תנורים נוספים בארון



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



BX640P

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



STONE

אבן חסינית חום מרובעת מושלמת לאפיית פיציות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתכונים אחרים כגון פשתידות, פלאנינים או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x גובה 1.8 x רוחב 37.5 ס"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



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



SFLK1

נעילת ידיים



PR3845X

נירוסטה חסינת טבעי אכבעות. כיסוי ליריות בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



BX640

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



ET20

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



PALPZ

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



(Symbols glossary) (TT)

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 לפיקוח זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את הזמן הדרוש של מזונות שונים.



האפשרה לפיקוח משקל: פונקציה זו קובעת את הזמן הדרוש לפיקוח מסה.



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



נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכניות/מחוזרים כרך שלא ניתן לשנותם באקראי.



רק באמצעות טכנולוגיית Galileo Multi Cooking אפשר בשלב עד שלוש טכנולוגיות שונות ולהפיק מהן את המרב: קיטור, מיקרוגל ובישול בהשעת חום. תנורים מהדור הזה יכולים להשתמש באחת מהטכנולוגיות בלבד או לשלבן לפי הצורך. הם פועלים לפחות הבישול האופקי (רב-שלבי) שבה טכניות בישול שונות מסודרת לפי סדר מסוים, וגייסת בישול אופקי (רב-שלבי טכנולוגיות) שבה קיימים שלבי 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 מטבח מכלול ולאפשר פעולה תקינה של המוצר מודיע מתי יש לבצע את הפעולה הזו.



חשמלי



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



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



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



...



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



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



...



מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול אחר מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל אمنי בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



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



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחיב בישול נוספת.



אלמנט גריל: שימוש בגיריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשאר במנוגות ביןוגיות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.



מיקרוגל: חודר יישור למזון, מיקרוגלים מבשלים מהר מאוד בתוך חיסכון שימושי בחשמל. מתאים לבישול ללא שום, מסוגלים גם להפשור ולחמם מזון ללא שינוי המראה והניחוח המקוריים שלו. ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציות רגילים וכל התרונות שנבעים מכך. מושלם לכל סוג המזון.



מיקרוגל + אלמנט גריל: השימוש בגיריל יוצר השחמה מושלמת של המשטה החיצוני של המזון. פועלת המיקרוגל מאפשרה בישול בזמן קצר של החלק הפנימי של המזון.



פונקציית פיצה: הפעלה הבו-זמןית של שלושת האלמנטים מביטה מתכוון לבישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



בישול בקיטור: דרך טבעית לבישול של כל סוג המוצרים, החל מירקות ועד לקינוחים, כדי לשמור את המאפיינים התזונתיים והאורגנולפטיים של המרכיבים. מושלם לבישול ללא שמן, חימום מזון ללא ייבושו. הקיטור מושלם לבישול בו-זמןני של מזונות שמחיבים זמני בישול שונים.



אלמנט מעגלי עם קיטור: בישול תוך שימוש בו-זמןני בගוף החימום המעגלי בשילוב עם המאoorר ואספקת הקיטור.



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



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



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



דלת פנימית מזכוכית לחלוון: דלת פנימית מזכוכית לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקונו.



חסכונית: השילוב של גיריל, מאoorר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



מאoorר עם אלמנט גריל: המאoorר מפחית את החום העז של הגיריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכןلالה, ומעניק להם השחמה וחילקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות הגבוהות מומלצות לשימוש וההילך התחתון של תנור יכול לשמש לשמרה על החום של פריטים בו. בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחות בוקר צלויות. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



בישול תוך שימוש בו-זמןני בגוף החימום בשילוב עם המאoorר והמיקרוגל.



מאoorר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספה פונקציית המיקרוגל מאפשרת תוצאות בישול זרות בפחות זמן.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



מאoorר בשילוב עם בישול רגיל, שבו החום שנוצר מעל ותחת מספק חום אחד. הוספה פונקציית הקיטור מאפשרת תוצאות בישול זרות בפחות זמן.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



מאoorר עם גריל עם סיוע קיטור: יצירת נתח בשאר צליוי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחומר מ



מעגלי + אלמנט תחתון עם סיוע קיטור: מושלם לחימום חזרה של עוגות ספוג וקישם. פונקציה זו הופכת שוב את הבסיס לפירר בלי לייבש את המילוי הוודת להחות הנוסף שבתא התנור.



טורבו בסיוו קיטור: יצירת נתח בשאר צליוי באופן מושלם. הלחות הנוסף שומרת על הבשר עסיסי ורך, והחומר מפונקציית הטורבו יוצר את הטעם המקורמלים המוכרים והאהובים.



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



KEEP_WARM_72dpi



אוויר ב- 40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפוחת סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



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



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



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציהקדם-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 מציגת את המידע על הפונקציה שלו



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



מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומקלו ואית טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות יערכו אוטומטית.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בבדיקה של $3^{\circ}\text{-}2$. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגישן מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



בישול בשלבים: אפשר להגדיר עד 3 שלבי בישול באותו מתחון על ידי גיון הפונקציות, הזמן /או הטמפרטורה. בסוף כל שלב, השלב הבא יתחליל אוטומטית



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בliterים.



מסלאות טלסקופיות: אפשרות לשמר החוצה את הכלים ולבדוק אותם בלי להוציאו מהתנור.



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



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



חולקה פעילה ונשלטת של המיקרוגל. מאוחרר הערכוב של המיקרוגל מחלק את הגלים באופן אחד בתנור ומפחית את הצורך בצלחת מסתובבת.



הדרך המושלמת לתפריט מלא במספר שלבים פשוטים תוך חיסכון שימושותי בזמן. התא הגדול יכול להכיל מספר סוגים של מזון בו-זמן, שנinthן לבשל ללא חלפת ריווחת. הורימות התרמודינמיות נחקרו ביסודיות ובבטיחות בישול אחד בכל הרמות. האלגוריתם SameTime מחשב את הזמן, פונקציות הבישול וכל הפרמטרים כך שלשלושה סוגים מזון יהיו מוכנים בו-זמןית



הדור החדש ביוטר של תאורה LED, שמצוקת בתקרת התנור כולה, מבטיחה ראות מושלמת בכל הרמות. לא משנה כמה תבניות מכניות בתנור, תמיד אפשר יהוה לאוות ריבוע את המזון שבפניהם ולבדוק את ההתקדמות של תהליך הבישול. בנוסף ליעילות המובטחת, תאורה LED משווה לתנור מראה מודרני וצריכת חשמל נמוכה, חוסכת עד 80% מהעלויות ומעניקה חי' שירות של פי 25 יותר מאשר נורות הלוגן רגילוט.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר YRFY. מושלמת לחיקוי של צלילה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלירות ופחות שומן. אפשרות לבשל במהירות ובפשטות מנות כגן טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובבטיחה השחמה ופיריות מושלמות.



טכנולוגיית האינורטור מאפשרת לייצור באופן מתחמץ גלי מיקרו בעוצמה הרצויה. הזרימה הרציפה, ללא מחזורי הפעלה וככבי, מאפשרת לשולט באופן מדויק בטמפרטורה, לקצוץ זמן, למנוע אבזב של חשמל ולהשיג תוצאות בישול, הפרשה וחימום מעולות, הודות להבדל קטן יותר בין טמפרטורת הליבה והחלק החיצוני של המזון



טכнологיית הארובה הקפולה יוצרת זרימת אויר מיוחדת
בתוכה התא שmphighight את העיבוי בתא במהלך בישול
מייקרוגל, שבו התא קר אך המזון חם



פונקציית בישול יעודי לארון חסינות חום מרובעת
מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות
לタンור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם,
פוקאציה ומתכונים אחרים כגון פשטיות, פלאנים או
ביסקוויטים



בישול Delta התנור מגדר אוטומטית את
הטמפרטורה בתא התנור לטמפרטורה שהוגדרה
מראש (בשם T-Delta), שגבורה מטמפרטורת הליבה
שהבחנו תיעד. כשהבחון מזיהה מעלה אחת יותר
בליבה, התנור מגדיל אוטומטית את הטמפרטורה
הewnętrית שלו במעטה אחת. התנור מציע אפשרות
לבחירה בין שלושה מצבים בישול שונים ב-T-Delta
(איטי, בינוני ומהיר) ולהגדיר את טמפרטורת הליבה
הרצויה. ריכוז של טכנולוגיות שמאפשר להישג תוצאות
רכים, עסיסיים ובריאים באיכות הטובה ביותר.

