

SO4104APG



Categorie	45 cm
Familia de produse	Cuptor
Sistem de vitalitate	Da
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Multi Tehnologie
Tehnologia aburului	Omnichief
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709326784



Estetică

Estetică	Linea	Tip sticlă	Curățare
Culoare	Neptune Grey	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Mat	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Linea minimal
Finisaj componentă	Argint	Culoare mâner	Metal satinat și negru
Material	Sticlă	Logo	Applied

Comenzi

			
Nume afișaj	VivoScreen	Nr. de limbi afișate	20
Tehnologie afișaj	TFT	Afișaj limbi	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)
Setare control	Atingere completă avansată		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	26
Programe automate	150
Niveluri asistate de abur	3 + manual

Rețete personalizabile

10

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Circulaire + inferior



Pizza

Funcții de gătit cu abur pulsant



Ventilator asistat



Circulaire



Circulaire + Inferior



Turbo



Grătar ventilator

Funcții de gătit cu abur



Abur



Ventilator asistat



Circulaire

Circulaire + inferior



Sous Vide

Alte funcții Steam



Curățarea rezervorului



Înșire apă



Intrare apă



Îndepărtarea depunerilor minerale

Funcții microunde



Microunde



Ventilator asistat



Circulaire



Cuptor cu microunde + grătar

Cuptoare cu microunde + Circulare +
partea inferioară

Funcții multi-tehnologice

Multitech

Twintech

Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dezghețare în funcție de greutate	 Dovadă
 Gătit în piatră	 GRĂTAR	 Prăjit cu Aer Cald
 Topire	 Topire ușoară	 Floricele de porumb
 Țineți cald	 Suport placă/dispozitiv de încălzire	 Sabat

Funcții de curățare

 Curățare cu vapori

Opțiuni

         			
Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Aceeași oră	Da
Supraveghetor minute	Da	Gătit DeltaT	Da
Temporizatorul	3	Opțiunea demo Showroom	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da	Modul demo-tutorial	Da
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri	Ghid tactil	Da
		Cronologie	Da, ultimele 10 funcții utilizate
Gătit cu termometru sondă	Da	Preîncălzire rapidă	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 2 pași	Pornire instantanee	Da
Gătit inteligent	Da		

Caracteristici tehnice

           			
Temperatură minimă	25 °C	Nr. total de uși de sticlă	4
Temperatură maximă	250 °C	Balamale moi de închidere	Da
Nr. de rafturi	2	Deschidere lină	Da
N. de ventilatoare	1	Invertor	Da
Nr. lumini	1	Mixer	Si
Tip lumină	LED	Coș	Dublu
Puterea de iluminare	3 W	Sistemul de răcire	Centrifugal

Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Element grătar – Putere	1700 W	Gama de aburi	20 - 100%
Grătar mare – Putere	2700 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	214x462x397 mm
Element de încălzire circulară – Putere	1400 W	Controlul temperaturii	Electronic
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Material cavitate	Email mereu curat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Încărcare cu apă	Umple și Ascunde 2 , automat
Ușă	Rece	Capacitatea rezervorului:	2 l
Ușă interioară din sticlă plină	Da		

Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității	40 l	Putere efectivă cuptor cu microunde	900 W
Numărul de cavități	1		

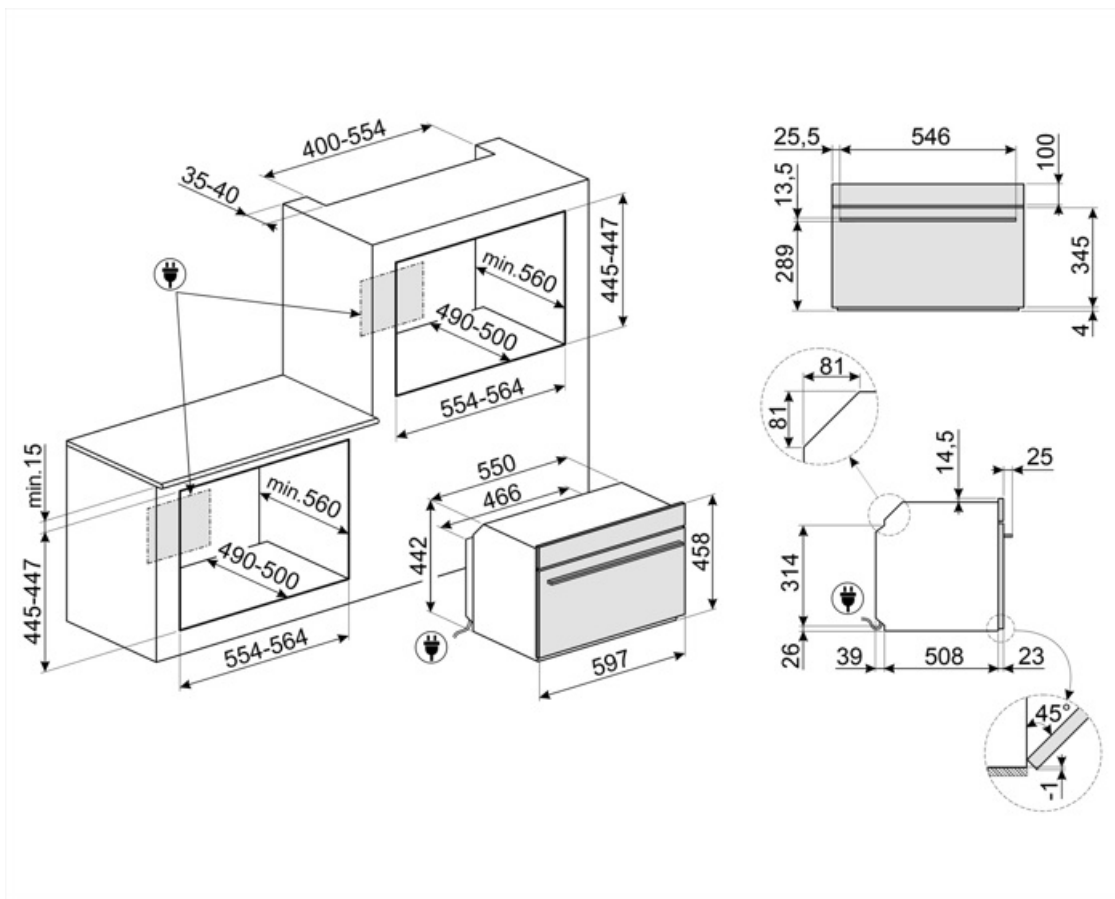
Accesorii incluse



Suport cu opritor spate (inox, concav)	1	Tavă adâncă perforată din oțel (40 mm)	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Tavă de sticlă	1
Introducere grindă	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală (inox)	1
Tavă oțel inoxidabil (20 mm)	1	Sondă de temperatură	Da, multipunct

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



Compatible Accessories

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

Tavă emailată, 20 mm adâncime



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

Tavă emailată, 50 mm adâncime



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

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană



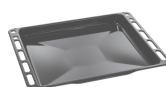
BBQ

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

Tavă emailată, 40 mm adâncime



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



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

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



Symbols glossary

	Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.		Sistemul de încărcare cu apă este conceput pentru a îmbunătăți estetica cuptorului. Tubul de încărcare și descărcare poate fi ușor scos din cuptor și apa poate fi reumplută în orice moment în timpul ciclului de gătit, fără a deschide ușa, garantând o durată infinită a aburului.
	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
	Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.		Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.
	Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.		Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
	Electric		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniformă Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului



Numai cu tehnologia Galileo Multi Cooking este posibilă combinarea a până la trei tehnologii diferite și obținerea a ceea ce este mai bun din ele: gătit la abur, la microunde, prin convecție. Cuptoarele din această generație pot folosi oricare dintre aceste metode de gătit în mod individual sau le pot combina după preferințe. Atât prin utilizarea unei abordări orizontale a gătitului (în mai multe etape), în care diferitele tehnici de gătit sunt aranjate în ordine succesivă, cât și a unei abordări verticale (cu tehnologii multiple), în care există o combinație complet liberă a celor trei în același timp. Aburul este sănătos, cuptorul cu microunde este rapid, iar gătitul tradițional este crocant. Cuptorul știe cum să le dozeze și să le folosească cu înțelepciune pentru a garanta rezultate inovatoare cu o economie de timp de până la 70 % față de gătitul tradițional



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușa rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflexorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătită și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.



Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Microunde: Pătrunzând direct în alimente, cuptoarele cu microunde gătesc foarte repede și cu economii considerabile de energie. Potrivit pentru gătit fără grăsime, acestea sunt, de asemenea, capabile să dezghețe și să încălzească alimentele fără a modifica aspectul și aroma originală. Funcția de microunde poate fi, de asemenea, combinată cu funcțiile convenționale, cu toate avantajele rezultate. Ideal pentru toate tipurile de alimente.



Cuptor cu microunde + element grătar: Utilizarea grătarului duce la o rumenire perfectă a suprafeței alimentelor. Acțiunea cuptoarelor cu microunde permite în loc de gătit într-un timp scurt partea internă a alimentelor.



Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.



Gătit cu abur: este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătirea simultană a mâncărilor care necesită timpi de gătit diferiți.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătirea termoventilată permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.



Ventilatorul combinat cu gătirea tradițională, unde căldura este generată de sus și de jos, oferă căldură uniformă. Adăugarea funcției de microunde permite aceleași rezultate de gătit în mai puțin timp.



Gătit Sous Vide: Funcție de abur pentru gătirea perfectă a mâncărilor sous vide. Îmbunătățește gustul mâncărilor și păstrează nealterat aspectul și substanțele nutritive ale acestora. Gătirea în vid (Sous Vide) realizată cu ajutorul unui cuptor cu aburi este, de asemenea, un tip de gătit incredibil de sănătos și autentic. Tehnica de gătit Sous Vide permite transferul eficient de căldură de la abur la alimente, evitând pierderea de aromă din cauza oxidării și evaporarea nutrienților și a umidității în timpul gătirii. Gătirea Sous Vide permite, de asemenea, un control mai bun asupra gătirii alimentelor în comparație cu metodele tradiționale, asigurând rezultate de gătit uniforme. De asemenea, permite gătirea la o temperatură mai scăzută decât cea tradițională.



Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adăugarea de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătirea alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.	 Ventilator cu abur intermitent pe grătar: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura fro
 Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.	 Circular + abur intermitent pe elementul inferior: Ideal pentru reîncălzirea tartelor. Această funcție va re tehnologiza baza, în timp ce umplerea nu se va usca din cauza umidității suplimentare din cavitatea de gătit.
 Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.	 Abur intermitent turbo: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura de la funcția turbo creează aromele caramelizate pe care le cunoaștem și le iubim.
 Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerințelor funcționale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.	 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
 KEEP_WARM_72dpi	 Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.
 Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat	 Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
 Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.	 SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
 Opțiune concepută pentru a rezolva orice nelămuriri Peste 100 de ferestre pop-up, care pot fi declanșate printr-o atingere lungă pe orice pictogramă, oferă informații despre utilizarea afișajului și despre gătit.	 Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.

 Smart Cooking este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.	 Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
 Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.	 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.	 Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 ...	 Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.
 INSTANT GO: activarea acestei opțiuni permite începerea imediată a gătitului. Preîncălzirea este inclusă în timpul de gătire, iar cuptorul va ajunge treptat la temperatura dorită Potrivit în special pentru alimentele congelate.	 Distribuție activă și controlată a cuptorului cu microunde Paleta ventilatorului cuptorului cu microunde distribuie undele în mod uniform în interiorul cuptorului, reducând astfel necesitatea unei plăci rotative.
 Sonda de temperatură cu puncte multiple are trei puncte de detecție. Acest lucru înseamnă că nu este detectată doar temperatura bazei, ci și temperatura din alte zone. Cuptorul va procesa toate aceste date pentru a evita ca gătitul să fie neuniform. În acest fel, fiecare produs poate fi gătit în stil profesional, ca la restaurant.	 Modul perfect de a avea un meniu complet în câțiva pași simpli, cu o economie considerabilă de timp. Cavitatea mare poate găzdui mai multe tipuri de alimente în același timp, care pot fi gătite fără amestecarea aromelor. Fluxurile termodinamice atent studiate asigură o gătire uniformă la fiecare nivel. Algoritmul SameTime calculează timpii, funcțiile de gătit și toți parametrii astfel încât 3 mâncăruri să fie gata în același timp
 Tehnologia inverterului permite generarea de microunde în mod continuu și la puterea dorită Fluxul constant, fără cicluri de pornire și oprire, vă permite să controlați cu precizie temperatura, să reduceți timpii, să evitați risipa de energie și să obțineți rezultate excelente de gătire, decongelare și reîncălzire, datorită diferenței mai mici dintre temperatura de bază și cea de suprafață a alimentelor	 Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.
 Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideale pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți	 Tehnologia cu coș dublu creează un flux de aer special în interiorul cavității care reduce condensul din interiorul cavității în timpul gătitului la microunde, unde cavitatea este rece și mâncarea este caldă



Gătire DeltaT Cuptorul setează automat temperatura cavității la o temperatură predefinită (numită deltaT) mai mare decât temperatura de bază detectată de sondă. Atunci când sonda detectează un grad în plus la bază, cuptorul crește automat și temperatura internă cu un grad. Cuptorul oferă posibilitatea de a alege între trei moduri diferite de gătire deltaT (lent, mediu și rapid) și de a seta orice temperatură de bază dorită. O concentrare de tehnologie care face posibilă obținerea unor produse fragede, succulente, sănătoase și de cea mai bună calitate.



Funcție de topire a untului și a ciocolatei fără a folosi bain-marie



Funcție pentru a topi ușor untul și brânza Este utilă pentru a aduce rapid deserturile congelate la temperatura de servire. Funcția poate fi utilizată și pentru a topi ușor înghețata.



Funcție pentru prepararea floricelelor de porumb ambalate în pungi