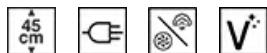


SO4104S4PG




| | |
|---------------------|------------------|
| Kategorie | 45 cm |
| Skupina výrobků | Termostat |
| Vitality System | Ano |
| Elektrické napájení | Elektřina |
| Zdroj tepla | ELEKTRINA |
| Cooking method | Kombinovaná pára |
| Technologie páry | Steam100 Pro |
| Cleaning system | Parní čištění |
| EAN kód | 8017709325558 |



Aesthetics

| | | | |
|------------------|--------------|-------------------|-------------------------|
| Estetika | Linea | Serigraphy colour | Black |
| Barva | Neptune Grey | Serigraphy type | Symbols |
| Povrchová úprava | Matně | Dvířka | Plné sklo |
| Design | Flat | Rukojeť | Linie minimal |
| Materiál | Sklo | Barva rukojeti | Satinová kovová a černá |
| Typ skla | Clear | Logo | Silk screen |

Ovládání

| | | | |
|--|-------------------------|-----------------------|---|
|  | | | |
| Zobrazovat jako | VivoScreen | Počet jazyků displeje | 20 |
| Technologie displeje | TFT | Zobrazit jazyky | 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) |
| Nastavení ovládání | Pokročilé plně dotykové | | |

Programy/funkce

| | |
|--------------------------|--------------|
| Počet funkcí vaření | 20 |
| Automatické programy | 150 |
| Úrovně podporované párou | 3 + manuální |

Přizpůsobitelné recepty

10

Tradiční funkce vaření

| | | |
|----------------------------|----------------|--------------------------|
| Statický | S ventilátorem | Circulaire |
| Turbodmychadlo | Eco | Velký gril |
| Ventilátorový gril (velký) | Základ | Circulaire + spodní část |
| Pizza | | |

Funkce vaření s pulzní párou

| | | |
|----------------|---------------------|--------------------------|
| S ventilátorem | Circulaire | Circulaire + spodní část |
| Turbodmychadlo | Gril s ventilátorem | |

Funkce vaření s párou

| | | |
|--------------------------|--------------------|------------|
| Pára | S ventilátorem | Circulaire |
| Circulaire + spodní část | Ohřev a regenerace | Sous Vide |

Další funkce páry

| | | |
|---------------------|------------|-------------|
| Čištění nádrže | Odvod vody | Přívod vody |
| Odstraňování kamene | | |

Další funkce

| | | |
|--------------------------|------------------------------|------------------------|
| Rozmrazování podle času | Rozmrazování podle hmotnosti | Kynutí |
| Vaření na kameni | Gril | Teplovzdušné fritování |
| Udržování teplých pokrmů | Stojan na talíř/ohřívač | Sabbath |

Funkce čištění

| |
|---------------|
| Parní čištění |
|---------------|

Možnosti



Možnosti nastavení času

| | |
|----------------|-----|
| Minutka | Ano |
| Časovač | 1 |

Odložený start a automatické ukončení vaření

Vaření DeltaT

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Možnost předvádění v showroomu | Ano |
| Demo-výukový režim | Ano |
| Dotykový průvodce | Ano |

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Další možnosti | Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny | chronologické přehledy | Ano, posledních 10 využitých funkcí |
| Vaření pomocí sondového teploměru | Ano | Rychlé předehřívání Instant GO | Ano |
| Vícestupňové vaření | Ano, až 2 kroky | | |
| Chytré vaření | Ano | | |
| SameTime | Ano | | |

Technické parametry



| | | | |
|---|----------------------|--|--------------------------|
| Capacity (Lt) | 72 l | Dvířka | S řízenou teplotou |
| Caries dentis | QS-Galileo | Vyjímatelná dvířka | Ano |
| Minimální teplota | 25 °C | Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek | Ano |
| Maximální teplota | 250 °C | Vyjímatelná vnitřní dvířka | Ano |
| Počet polic | 2 | Celkový počet dveřních skel | 3 |
| Počet ventilátorů | 1 | Závěsy jemného dovření | Ano |
| Počet světel | 2 | Soft Open | Ano |
| Typ osvětlení | LED | Komín | Proměnná |
| Výkon osvětlení | 5 W | Chladicí systém | Odstředivá síla |
| Světlo při otevření dvířek | Ano | Cooling duct | Single |
| Nižší výkon topného článku | 1200 W | Speed Reduction Cooling System | No |
| Horní topný článek – výkon | 1000 W | Interval páry | 20 - 100% |
| Prvek grilu – výkon | 1700 W | Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) | 214x462x397 mm |
| Velký gril – výkon | 2700 W | Řízení teploty | Elektronické |
| Kruhový topný článek – výkon | 2000 W | Materiál vnitřní části | Smalt Ever clean |
| Topení pozastaveno při otevření dvířek | Ano | Napouštění vody | Fill&Hide 2, automaticky |
| Typ otevřených dvířek | Standardní otevírání | Objem nádržky | 2 l |

Výkon/energetický štítek



| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Třída energetické účinnosti | A++ | Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu | 1,58 MJ |
| Čistý objem vnitřního prostoru | 41 l | Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem | 0,44 kWh |
| Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu | 0,80 kWh | Počet vnitřních prostorů | 1 |
| Spotřeba energie v konvenčním režimu | 2,88 MJ | Třída energetické účinnosti | 61,1 % |

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.



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

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



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

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



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.



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BX640

Nerezový plech pro parní troubu, V40 x Š455 x H176 mm



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům.
Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci
více pecí





































STONE2























Obdélníkový kámen na pizzu bez
držadel, vhodný pro trouby o šířce 45
cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x
D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy
se stejnými výsledky jako v typické
peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení
chleba, focaccie a dalších receptů,
jako jsou koláče, placky nebo sušenky






Symbols glossary

- | | |
|--|--|
|  <p>Speciální funkce přípravy pokrmu pro oboustranné grilování na desce. Vhodné pro přípravu šťavnatých a křupavých pokrmů v troubě s typickou chutí grilovaného jídla. Vroubkovaná strana je vhodná zejména na maso a sýry, hladká strana na ryby, mořské plody a zeleninu.</p> |  <p>Systém napouštění vody je navržen tak, aby zlepšil estetiku trouby. Napouštěcí a vypouštěcí trubku lze kdykoli během cyklu vaření snadno vyjmout z trouby a doplnit vodu, aniž by bylo nutné otevírat dvířka, což zaručuje nekonečné trvání páry.</p> |
|  <p>A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p> |  <p>Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.</p> |
|  <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p> |  <p>Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování</p> |
|  <p>Funkce odstranění vodního kamene: Je nezbytné odstranit přebytečné usazeniny vodního kamene v nádrži a umožnit řádný provoz výrobku. Potřeba provést tuto operaci je signalizována samotným výrobkem.</p> |  <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p> |
|  <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p> |  <p>Elektřina</p> |
|  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p> |  <p>Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předeřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p> |
|  <p>Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.</p> |  <p>Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.</p> |
|  <p>Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.</p> |  <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.</p> |
|  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p> |  <p>Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.</p> |

- | | |
|---|--|
|  <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p> |  <p>Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.</p> |
|  <p>FUN_SOUS_VIDE_72 dpi</p> |  <p>Vaření v páře: je to přirozený způsob vaření jakéhokoli druhu výrobku, od zeleniny až po dezerty, aby byly zachovány nutričních a organoleptické vlastnosti ingrediencí. Ideální pro vaření bez tuku, k ohřevu jídla bez sušení. Pára je ideální pro současné vaření jídel, které vyžadují různé doby vaření.</p> |
|  <p>Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.</p> |  <p>Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi</p> |  <p>Ohřev: Tato funkce dokáže ohřát předem uvařená jídla, aniž by byla suchá nebo tvrdá.</p> |
|  <p>Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.</p> |  <p>Ventilátor s grilem a párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z</p> |
|  <p>Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.</p> |  <p>Circulaire element + spodní prvek s parním asistentem: Ideální pro ohřev dortů a koláčů. Tato funkce obnoví křupavost korpusu, zatímco náplň nevyschne kvůli dodatečné vlhkosti v prostoru pro vaření.</p> |
|  <p>Circulaire element s parním asistentem: Poskytuje potravinám během vaření extra vlhkost. Vynikající pro pečení chleba. Vlhkost umožňuje, aby se těsto na chleba na začátku pečení více nabobtnalo, čímž vzniká provzdušněné a lehce tvarované těsto. Zbývající část procesu vaření umožňuje vytvoření charakteristické kůrky.</p> |  <p>Turbo s párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z funkce turba vytváří karamelizované chutě, které známe a milujeme.</p> |
|  <p>Kompaktní spotřebiče s výškou 45 cm – perfektní řešení pro splnění funkčních požadavků kuchyňských sestav malé výšky. K dispozici v několika typech a v různých stylech.</p> |  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |

- | | |
|--|---|
|  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.</p> |  <p>Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jádro jídla dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví</p> |
|  <p>Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené</p> |  <p>Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p> |
|  <p>Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje</p> |  <p>Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci</p> |
|  <p>Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření.</p> |  <p>Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.</p> |
|  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p> |  <p>Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.</p> |
|  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p> |  <p>Elektronické ovládní: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.</p> |
|  <p>Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.</p> |  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |  <p>The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p> |
|  <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p> |  <p>INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.</p> |
|  <p>Vícebodová teplotní sonda má tři detekční body. To znamená, že se zjišťuje nejen teplota jádra, ale také teplota v ostatních oblastech. Trouba všechny tyto údaje zpracuje tak, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení. Každý produkt tak může být připraven v profesionálním restauračním stylu.</p> |  <p>Dokonalý způsob, jak si v několika jednoduchých krocích sestavit kompletní jídelníček se značnou úsporou času. Velký vnitřní prostor pojme více druhů potravin najednou, které lze připravovat bez výměny pachů. Pečlivě prozkoumané termodynamické proudy zajišťují rovnoměrné vaření na všech úrovních. Algoritmus SameTime vypočítává časy, funkce přípravy pokrmu a všechny parametry tak, aby byly 3 pokrmy připraveny současně</p> |

-
-  Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.
-  Pečení DeltaT Trouba automaticky nastaví teplotu ve vnitřním prostoru na předem definovanou teplotu (nazvanou deltaT), která je vyšší než teplota v jádře zjištěná sondou. Když sonda zjistí v jádru o stupeň více, trouba automaticky zvýší vnitřní teplotu o jeden stupeň. Trouba nabízí možnost volby mezi třemi různými režimy pečení s deltaT (pomalý, střední a rychlý) a nastavení libovolné teploty jádra. Kontrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.
-  Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky