SO4302S3X

Kategorie	45 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Kombinovaná pára
Technologie páry	Steam100
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709305215



Aesthetics

Estetika	Classica	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Nerezová ocel	**Dvířka**	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava	Odolnost proti otiskům prstů	**Rukojeť**	Klasický
		Barva rukojeti	Ocelový efekt
Design	Flat	**Logo**	Embossed
Materiál	Nerezová ocel	**Ovládací knoflíky**	Klasický
Typ skla	Eclipse		
Serigraphy colour	Black		

Ovládání

Zobrazovat jako	EvoScreen	**Nastavení ovládání**	Knoflíky a dotyková tlačítka
Technologie displeje	LCD	**Počet ovládacích prvků**	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 12

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Circulaire
- Turbodmychadlo
- Eco
- Velký gril
- Základ
- Pizza

Funkce vaření s párou

Pára | S ventilátorem | Circulaire

Sous Vide

Další funkce páry

Čištění nádrže | Odvod vody | Přívod vody

Odstraňování kamene

Další funkce

Rozmrazování podle času | Kynutí | Vaření na kameni

Gril | Teplovzdušné fritování | Sabbath

Funkce čištění

Parní čištění

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Další možnosti**	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Minutka	Ano	**Možnost předvádění v showroomu**	Ano
Časovač	1	**Rychlé předehřívání**	Ano

Technické parametry

Capacity (Lt)	41 l	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Caries dentis	QS-Galileo	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Minimální teplota	25 °C		
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	1	**Soft Open**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	**Komín**	Proměnná
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Chladicí systém**	Tečna
		Cooling duct	Single
Výkon osvětlení	40 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Světlo při otevření dvířek	Ano		

Nižší výkon topného článku	1200 W
Prvek grilu – výkon	1750 W
Kruhový topný článek – výkon	1400 W
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	S řízenou teplotou
Interval páry	20 - 100%
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	211x462x401 mm
Řízení teploty	Elektronické
Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Napouštění vody	Zásuvka, manuální
Objem nádržky	0,8 l

Výkon/energetický štítek



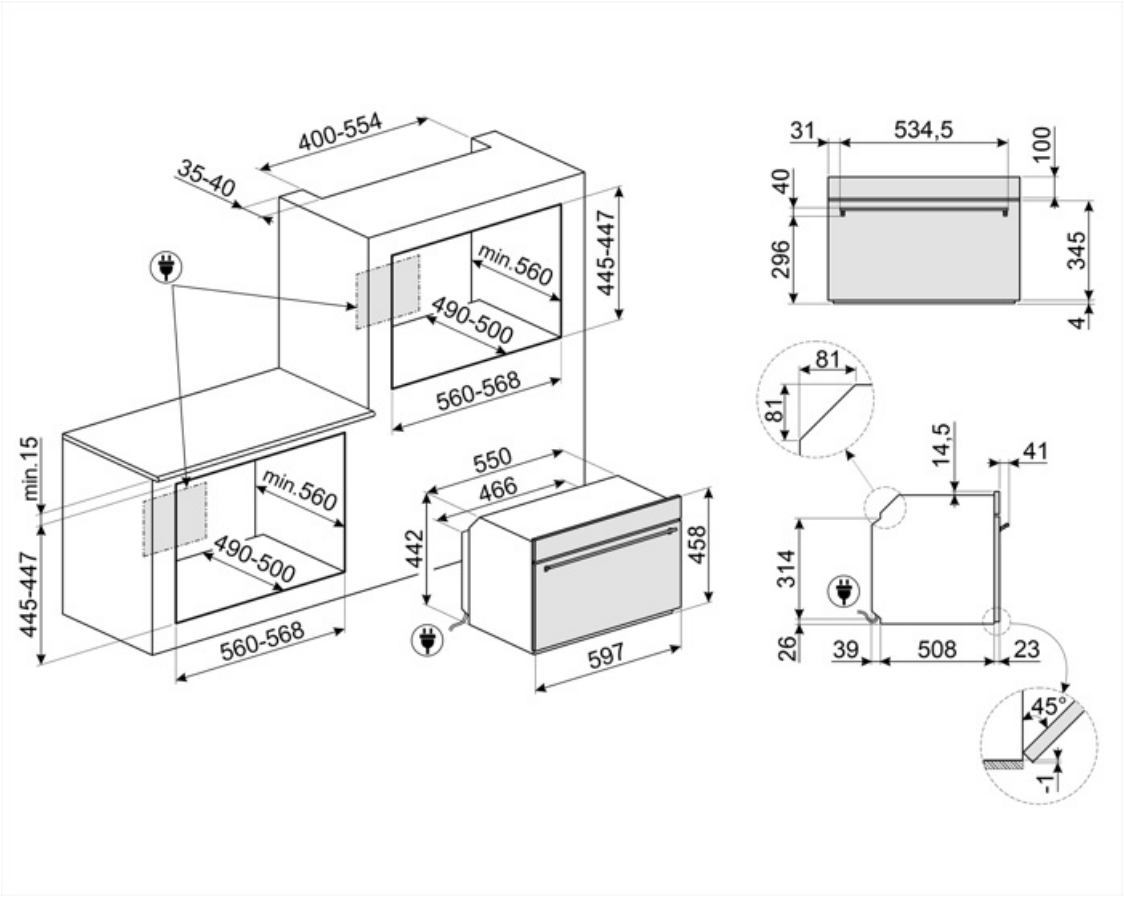
Třída energetické účinnosti	A++
Čistý objem vnitřního prostoru	41 l
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	0,80 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	2,88 MJ
Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	1,58 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,44 kWh
Počet vnitřních prostorů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

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem (nerez, konkávní)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1
Vkládací mřížka	1
Nerezový plech (20 mm)	1
Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)	1
Ostatní	sada na plnění vody

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V
Zástrčka	Ne
Stávající	13 A
Jmenovitý příkon	3000 W
Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Power supply cable length	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
560-568
min.15
445-447
min.560
490-500
560-568
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14.5
41
314
26
39
508
23
45°
1

Compatible Accessories



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



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



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



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



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

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

Symbols glossary



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.



A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



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.



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Elektřina



Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.



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 předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.



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 kastrolech.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Ruční systém napouštění vody: Nádrž je možné naplnit za méně než 40 sekund. Plnění se provádí ručně díky speciálnímu trychtýři, který je součástí balení.



Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.



Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.



Nový displej EVOScreen je obohacen o novou, optimalizovanou barevnou grafiku: 5 dotykových tlačítek ovládá funkce a parametry extrémně jednoduchým způsobem.



Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



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.



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.



Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, 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.



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.

Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.



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.



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.



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.



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



KEEP_WARM_72dpi



Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené



Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje



Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.



Elektronické ovládání: 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.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



FUN_SOUS_VIDE_72 dpi



Circulaire element s párou: Vaření se současným použitím kruhového topného tělesa v kombinaci s ventilátorem a přívodem páry.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72 dpi



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.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření.



Pro zajištění optimálního fungování spotřebiče se doporučuje provádět čištění nádrže zhruba jednou za 2 – 3 měsíce.



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



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