

SO6104APG



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Vitality System	Ano
Elektrické napájení	Elektřina
Cooking method	Multitech
Technologie páry	Omnichef
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709326791



Aesthetics

Estetika	Linea	Serigraphy colour	Black
Barva	Neptune Grey	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Matně	Rukojet'	Linie minimal
Design	Flat	Barva rukojetí	Satinová kovová a černá
Materiál	Sklo	Logo	Silk screen
Typ skla	Clear		

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	26
Automatické programy	150
Úrovně podporované párou	3 + manuální

Přizpůsobitelné recepty

10

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorom	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Circulaire + spodní část
 Pizza	Funkce vaření s pulzní párou	

Funkce vaření s pulzní párou

 S ventilátorom	 Circulaire	 Circulaire + spodní část
 Turbodmychadlo	 Gril s ventilátorom	

Funkce vaření s párou

 Pára	 S ventilátorom	 Circulaire
Circulaire + spodní část	 Sous Vide	

Další funkce páry

 Čištění nádrže	 Odvod vody	 Přívod vody
 Odstraňování kamene		

Mikrovlnné funkce

 Mikrovlnná trouba	 S ventilátorom	 Circulaire
Mikrovlnné vlny + Circulaire + spodní část		

Multitechnologické funkce

Multitech	Twintech
-----------	----------

Další funkce

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

Funkce čištění

 Parní čištění
--

Možnosti


Možnosti nastavení času

Minutka	Odložený start a automatické ukončení vaření
Časovač	Ano
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	2
Další možnosti	Ano
Vaření pomocí sondového teploměru	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Displej digitálních hodin, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny
Vícestupňové vaření	Ano, až 2 kroky
Chytré vaření	Ano

SameTime

Ano

Vaření DeltaT

Ano

Možnost předvádění v showroomu

Ano

Demo-výukový režim

Ano

Dotykový průvodce chronologické přehledy

Ano

Ano, posledních 10 využitých funkcí

Rychlé předebehřívání

Ano

Instant GO

Ano

Technické parametry


Minimální teplota

25 °C

Ano

Maximální teplota

250 °C

Počet polic

5

Počet ventilátorů

1

Počet světel

2

Typ osvětlení

víceúrovňová LED

Výkon osvětlení

5 W

Světlo při otevření dvířek

Ano

Nižší výkon topného čánsku

1200 W

Horní topný čánsk - výkon

1000 W

Prvek grilu - výkon

1700 W

Velký gril - výkon

2700 W

Kruhový topný čánsk - výkon

2000 W

Topení pozastaveno při otevření dvířek

Ano

Typ otevřených dvířek

Standardní otevřívání

Dvířka

Chlad

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek

Ano

Celkový počet dveřních skel

4

Závěsy jemného dovření

Ano

Soft Open

Ano

Měnič

Ano

Míchadlo

Ano

Komín

Dvojitý

Chladicí systém

Odstředivá síla

Cooling duct

Double

Speed Reduction

Yes

Cooling System
Interval páry

20 - 100%

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)

353x470x397 mm

Řízení teploty

Elektronické

Materiál vnitřní části

Smalt Ever clean

Napouštění vody

Fill&Hide 2, automaticky

Objem nádržky

2 l

Výkon/energetický štítek



Čistý objem vnitřního prostoru 68 l
Počet vnitřních prostorů 1

Efektivní výkon mikrovlnné trouby 900 W

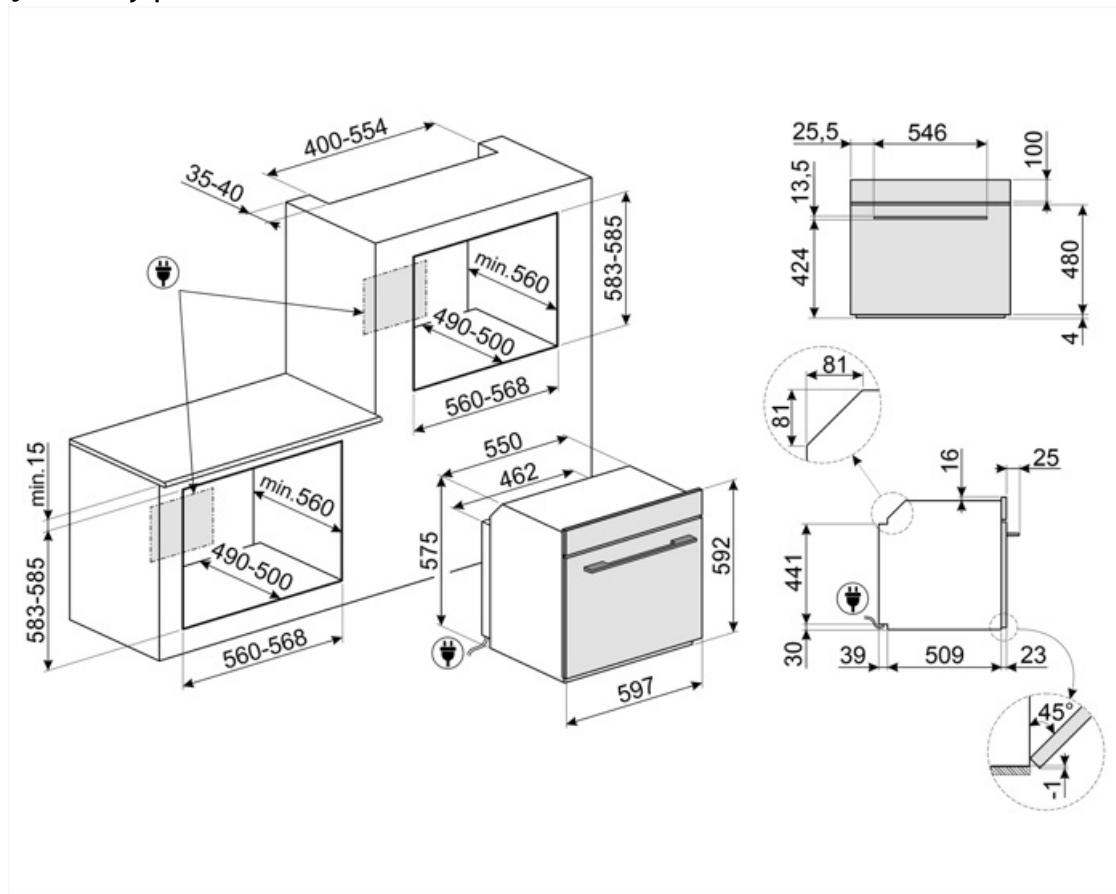
Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem (nerez, konkávní)	1	Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1
Vkládací mřížka	1	Teplotní sonda	Ano, vícebodový
Nerezový plech (20 mm)	1		

Elektrické připojení

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

BX640



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



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



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



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

ET20

Smaltovaný plech, 20 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.



PR3845N



Černý kryt nábytku při instalaci více troubí ve sloupci



PALPZ

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



SFLK1



Dětská pojistka

PR3845X

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

STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. 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. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



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.



Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyku, takže jej nelze omylem změnit.



Pouze s technologií Galileo Multi Cooking je možné kombinovat až tři různé technologie a využít z nich to nejlepší: vaření v páře, mikrovlnné vaření a konvekční vaření. Trouby této generace mohou používat kterýkoli z těchto způsobů vaření samostatně nebo je mohou libovolně kombinovat. Obojí sleduje horizontální přístup k vaření (výcestupňový), při němž jsou různé techniky vaření řazeny za sebou, a vertikální přístup (výcestupňový), při němž současně dochází k naprostu volné kombinaci tří z nich. Vaření v páře je zdravé, mikrovlnné vaření rychlé a tradiční vaření křupavé. Trouba ví, jak je dávkovat a rozumně používat, aby zaručila inovativní výsledky s úsporou času až 70 % ve srovnání s tradičním vařením



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrzování



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



Elektřina



Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.



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.



Technologie dvojitého komínu vytváří speciální proudění vzduchu uvnitř dutiny, které snižuje kondenzaci uvnitř dutiny během mikrovlnné přípravy pokrmů, kdy je dutina studená a jídlo teplé



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



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.



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.



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. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.

	Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nevhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		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.
	Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeuhívání, 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.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.
	Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajistí rovnoramenné 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.		Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikající přímo do jídla a zajišťují velmi rychlé vaření se značnými úspory energie. Vhodné pro vaření bez tuku, jsou také schopny rozmrazovat a ohřívat potraviny bez změny jejich původního vzhledu a aroma. Mikrovlnnou funkcí lze také kombinovat s konvenčními funkcemi se všemi výslednými výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.
	Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.		Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.
	Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajistí rovnoramenné teplo. Přidání funkce mikrovln umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.		Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajistí optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
	FUN_SOUS_VIDE_72 dpi		Vaření v páře: je to přirozený způsob vaření jakéhokoli druhu výrobku, od zeleniny až po dezerty, aby byly zachovány nutriční 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.
	Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajistí rovnoramenné teplo. Přidání funkce páry umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.		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



Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídla, 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.



Ventilátor s grilem a párou: Pro přípravu perfektně opečeného masa. Extra vlhkost udržuje maso šťavnaté a jemné, zatímco teplo z



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.



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.



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.



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.



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



KEEP_WARM_72dpi



Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.



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



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



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



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



Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.



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



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



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vymout z trouby.

 68 °C	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.	 Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
 68 lt	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.	 Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
 ...		 ...
 ...		 Aktivní a řízená distribuce mikrovln Ventilátor mikrovlnní trouby Stirrer rovnoměrně rozděluje vlny v troubě, čímž snižuje potřebu otočného talíře.
 3D	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.	 Nejnovější generace LED osvětlení umístěného po celé výšce vnitřního prostoru zaručuje dokonalou viditelnost ve více úrovních. Bez ohledu na to, kolik plechů vložíte do trouby, jídlo uvnitř bude vždy dobře viditelné a můžete zkontovalovat průběh procesu pečení. Kromě zaručené účinnosti má LED osvětlení také moderní vzhled a nízkou spotřebu energie, ušetří až 80 % nákladů a vydrží 25krát déle než tradiční halogenové žárovky.
 INVERTER	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	 Invertorová technologie umožňuje generovat mikrovlny nepřetržitě a s požadovaným výkonem. Stálý tok bez zapínacích a vypínacích cyklů umožňuje přesně kontrolovat teplotu, zkrátit čas, zamezuje plýtvání energií a umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků vaření, rozmrzování a ohřívání díky menšímu rozdílu mezi teplotou jádra a povrchu potravin
 AIRFRY	Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné frittezy 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.	 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
 ΔT	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. Koncentrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.	