

SO6604S4PNR



Kategorie	60 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	8017709304553



Aesthetics

Estetika	Dolce Stil Novo	Typ skla	Eclipse
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojeť	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Barva rukojeti	Černá
Povrchová úprava součásti	Měď	Logo	Applied
Materiál	Sklo		

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

Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka

Ano

Vaření DeltaT

Ano

Možnost předvádění v showroomu

Ano

Demo-výukový režim

Ano

Časovač	1	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 přehřívání Instant GO	Ano
Vícestupňové vaření	Ano, až 2 kroky		
Chytré vaření SameTime	Ano		

Technické parametry



Minimální teplota	30 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Maximální teplota	250 °C	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet polic	5	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet ventilátorů	1	Celkový počet dveřních skel	3
Počet světel	2	Závěsy jemného dovření Soft Open	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Komín	Proměnná
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém Cooling duct	Odstředivá síla Double
Světlo při otevření dvířek	Ano	Speed Reduction Cooling System	Yes
Nižší výkon topného článku	1200 W	Interval páry	20 - 100%
Horní topný článek – výkon	1000 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	353x470x397 mm
Prvek grilu – výkon	1700 W	Řízení teploty	Elektronické
Velký gril – výkon	2700 W	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Napouštění vody	Fill&Hide 2, automaticky
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Objem nádržky	2 l
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání		
Dvířka	S řízenou teplotou		

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	1.84 MJ
Čistý objem vnitřního prostoru	68 l	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0.51 kWh
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1.09 kWh	Počet vnitřních prostorů	1
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3.92 MJ	Třída energetické účinnosti	60,7 %

Přiložené příslušenství

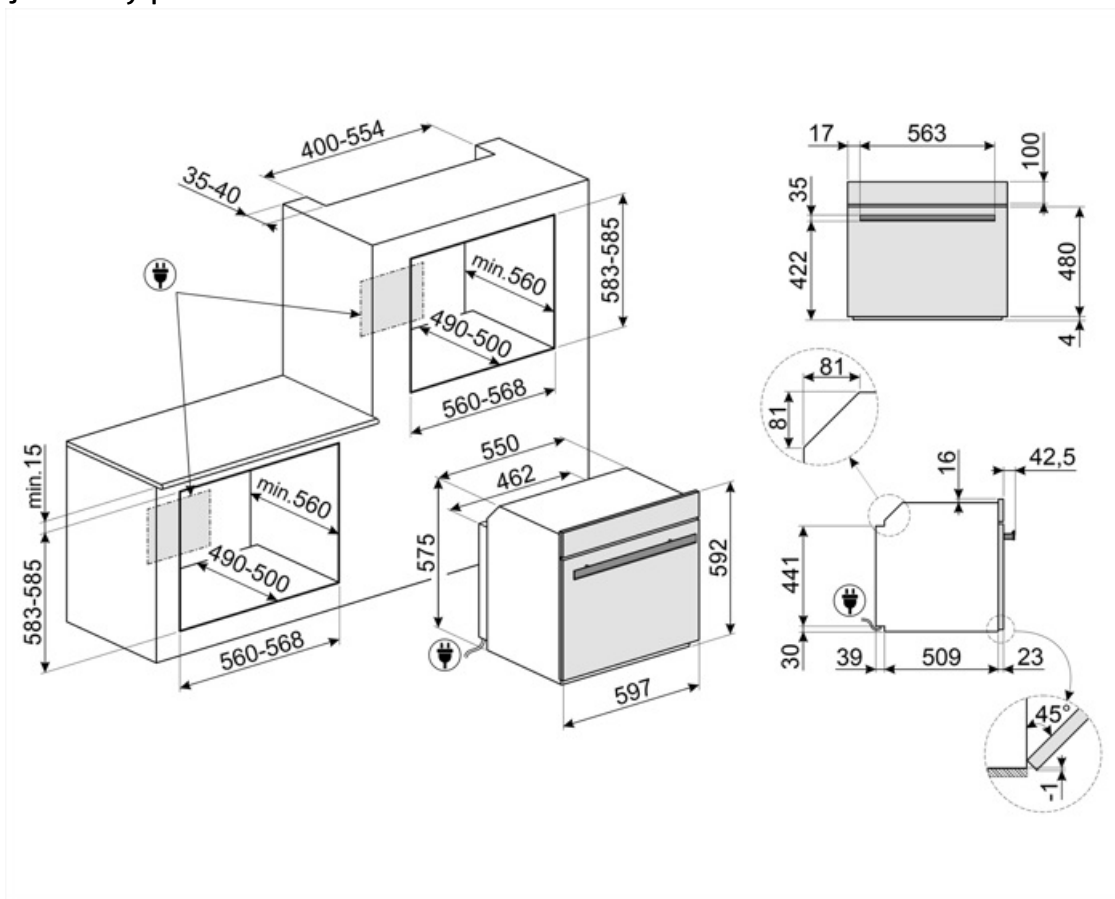


Luxusní stojan (nerez)	1	Nerezový perforovaný hluboký plech (40 mm)	1
Hluboký smaltovaný plech (50 mm)	1	Teleskopické vodící lišty, celková extrakce (nerez)	1
Vkládací mřížka	1	Teplotní sonda	Ano, vícebodový
Nerezový plech (20 mm)	1		

Elektrické připojení

Napětí 220-240 V
Stávající 13 A
Jmenovitý příkon 3000 W

Kmitočet (Hz) 50/60 Hz
Power supply cable length 150 cm



Not included 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

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



PRTX

Žárovzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



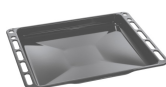
BBQ

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.



PR3845X

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









































STONE


















Obdélníkový žárovzdorný kámen. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focacie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



Symbols glossary (TT)

-  A++: Třída energetické účinnosti A++ pomáhá ušetřit až 20% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
-  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.
-  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 s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  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.
-  Kombinovaná pára: trouby mohou být použity buď jako parní trouba, nebo jako tradiční trouba, nebo lze kombinovat obě metody.
-  Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování
-  Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
-  Elektřina
-  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 kastrolích.
-  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.

 <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 uvařené 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>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>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</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 předehtání: Funkci rychlého předehtání 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 5 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 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.</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>...</p> |  <p>...</p> |
|  <p>...</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>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>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> |
|  <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>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.</p> |



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



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.