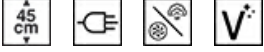


# SO4302S3X




Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Vitality (canlılık) sistemi	Evet
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Kombi Buhar
Buhar teknolojisi	Steam100
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709305215



## Estetik

Estetik	Classica	Serigraphy type	Symbols
Renk	Paslanmaz çelik	Kapı	2 yatay şerit ile
Son işlemler	Parmak izi tutmaz	Kulp	Classic
Design	Flat	Kulp Rengi	Çelik efekti
Malzeme	Paslanmaz çelik	Logo	Embossed
Cam tipi	Eclipse	Kontrol düğmeleri	Classic
Serigraphy colour	Black		

## Kumandalar

			
Ekran adı	EvoScreen	Kontrol ayarı	Düğmeler ve dokunmatik tuşlar
Görüntü teknolojisi	LCD	Kumanda sayısı	2





## Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	12
----------------------------	----





### Geleneksel pişirme fonksiyonları

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Turbo	 Eco	 Büyük ızgara
 Temel	 Pizza	



### Buharlı pişirme fonksiyonları

 Buhar	 Fan destekli	 Dairesel
 Sous Vide		

### Diğer Buhar fonksiyonları

 Hazne temizliği	 Su çıkışı	 Su girişi
 Kireç çözme		

### Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme	 Mayalama	 Pişirme taşı
 Barbekü	 Air-Fry	 Şabat

### Temizleme fonksiyonları

 Buhar Temizliği
--

## Seçenekler



### Zaman ayarlama seçenekleri

Dakika sayacı  
Timer

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Evet  
1

### Diğer seçenekler

Showroom demo seçeneği

Hızlı ön ısıtma

Sıcak tutma, Eko ışık, Parlaklık, Tonlar

Evet

Evet

## Teknik özellikler



Minimum Sıcaklık	30 °C
Maksimum sıcaklık	250 °C
Raf sayısı	2
Fan sayısı	1
Lamba sayısı	1

Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Yavaş Kapanan menteşeler	Evet

Lamba tipi	Halojen	Yumuşak Açma	Evet
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Baca	Değişken
Lamba gücü	40 W	Soğutma sistemi	Teğetsel
Kapı açıldığında yanar	Evet	Cooling duct	Single
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Speed Reduction	Yes
Izgara elemanı - güç	1750 W	Cooling System	
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1400 W	Buhar aralığı	20 - 100%
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	211x462x401 mm
Kapı açma tipi	Standart açılma	Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Kapı	Temperli kapı	Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Çıkarılabilir kapı	Evet	Su yüklemesi	Çekmece, manüel
		Tank kapasitesi	0,8 l

## Performans / Enerji Etiketleri



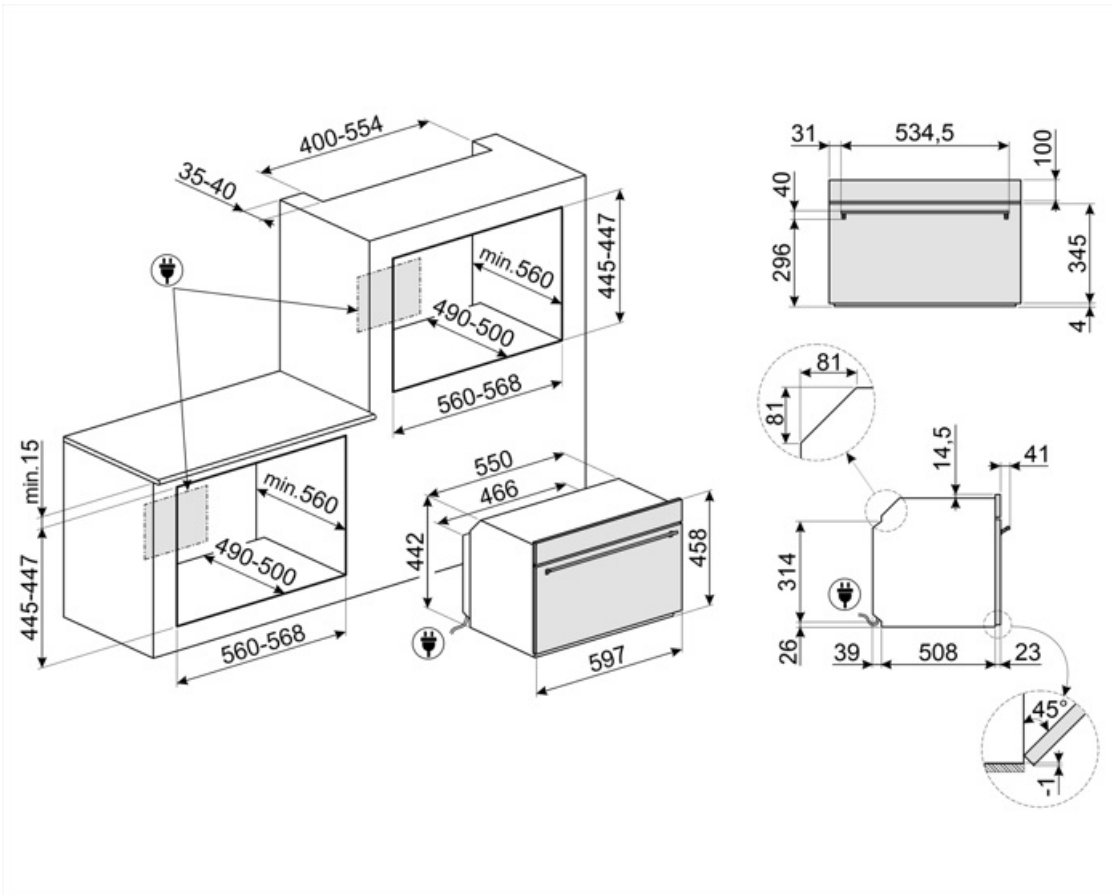
Enerji verimliliği sınıfı	A++	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	1.58 MJ
Boşluğun net hacmi	41 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0.44 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0.80 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	2.88 MJ	Enerji verimliliği endeksi	61,1 %

## Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka durduruculu raf (paslanmaz çelik, içbükey)	1	Paslanmaz çelik tepsi (20mm)	1
Emaye derin tepsi (50 mm)	1	Paslanmaz çelik delikli derin tepsi (40mm)	1
Yerleştirilecek ızgara	1	Diğer	su doldurma kiti

## Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	Frekans (Hz)	50/60 Hz
Akım	13 A	Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm
Nominal güç	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

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



### BX640

Buharlı fırın için paslanmaz çelik tepsi, H40xW455xD176 mm



### ET20

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



### 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

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



### STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.



### 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

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



### 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

Emaye tepsi, 50 mm derinliğinde



### 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

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik. Daha fazla fırının mobilya montajı için kapak



## Symbols glossary

 <b>A++</b>	A++: A++ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 20'ye kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlar.		Kombine buhar: fırınlar, buharlı fırın veya geleneksel fırın olarak kullanılabilir veya alternatif olarak iki yöntem birleştirilebilir.
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	Kireç çözme işlevi: Tanktaki fazla kireçtaşı birikintilerini gidermek ve ürünün düzgün çalışmasını sağlamak için gereklidir. Bu işlemi gerçekleştirme ihtiyacı, ürünün kendisi tarafından belirtilir.		Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
	Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.		Elektrik
	Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.		Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.
	Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygundur.		Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.
	Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.		Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
	ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.		Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
	Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.		FUN_SOUS_VIDE_72dpi
	Buharda pişirme: Sebzelerden tatlılara, malzemelerin besleyici ve organoleptik özelliklerini korumak için her türlü ürün için doğal bir pişirme şeklidir. Yiyecekleri kurutmadan ısıtmak için yağsız yemek pişirmek için idealdir. Buhar, farklı pişirme süreleri gerektiren yemeklerin aynı anda pişirilmesi için idealdir.		Isının yukarıdan ve aşağıdan üretildiği geleneksel pişirme ile birleştirilen fan, eşit ısı sağlar. Buhar fonksiyonunun eklenmesi, aynı pişirme sonuçlarının daha kısa sürede elde edilmesini sağlar.

	Buharlı dairesel eleman: Fan ve buhar beslemesi ile birlikte dairesel ısıtma elemanının eşzamanlı kullanımıyla pişirme.		FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
	Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.		45 cm yüksekliğe sahip kompakt cihazlar - küçük mutfak setlerinin işlevsel gereksinimlerini karşılamak için mükemmel çözüm. Çeşitli tiplerde ve farklı stillerde mevcuttur.
	Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.		İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
	KEEP_WARM_72dpi		Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
	40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin		Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.
	Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyararak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor		Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.
	Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.		Cihazın en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, tank temizliğinin yaklaşık 2-3 ayda bir yapılması önerilir.
	Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.		Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
	Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.		Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
	...		Manüel su yükleme sistemi: Tankı 40 saniyeden daha kısa sürede yüklemek mümkündür. Verilen özel huni sayesinde yükleme manüel olarak yapılır.
	Çift taraflı plakalı barbekü için özel pişirme fonksiyonu. Tipik ızgara tadıyla fırında yeniden etli ve çıtır yemekler yapmak için uygundur. Yivli taraf özellikle etler ve peynirler için; düz taraf balık, deniz ürünleri ve sebzeler için uygundur.		Air fritöz rafı AIRFRY için özel pişirme fonksiyonu. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızartma ve gevreklik sağlar.
	PPR2 dikdörtgen ateşe dayanıklı taş için özel pişirme fonksiyonu; ölçüleri tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.		