SO4302S3X

Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Vitality (canlılık) sistemi	Evet
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme 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

Pişirme 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	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**Diğer seçenekler**	Sıcak tutma, Eko ışık, Parlaklık, Tonlar
Dakika sayacı	Evet	**Showroom demo seçeneği**	Evet
Timer	1	**Hızlı ön ısıtma**	Evet

Teknik özellikler

Capacity (Lt)	41 l	**Çıkarılabilir kapı**	Evet
Boşluk	QS-Galileo	**Tamamı camlı iç kapı**	Evet
Minimum Sıcaklık	25 °C	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Maksimum sıcaklık	250 °C	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Raf sayısı	2		

Fan sayısı	1
Lamba sayısı	1
Lamba tipi	Halojen
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet
Lamba gücü	40 W
Kapı açıldığında yanar	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Izgara elemanı - güç	1750 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1400 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Temperli kapı
Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Yumuşak Açma	Evet
Baca	Değişken
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	Yes
Buhar aralığı	20 - 100%
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	211x462x401 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Su yüklemesi	Çekmece, manüel
Tank kapasitesi	0,8 l

Performans / Enerji Etiketi



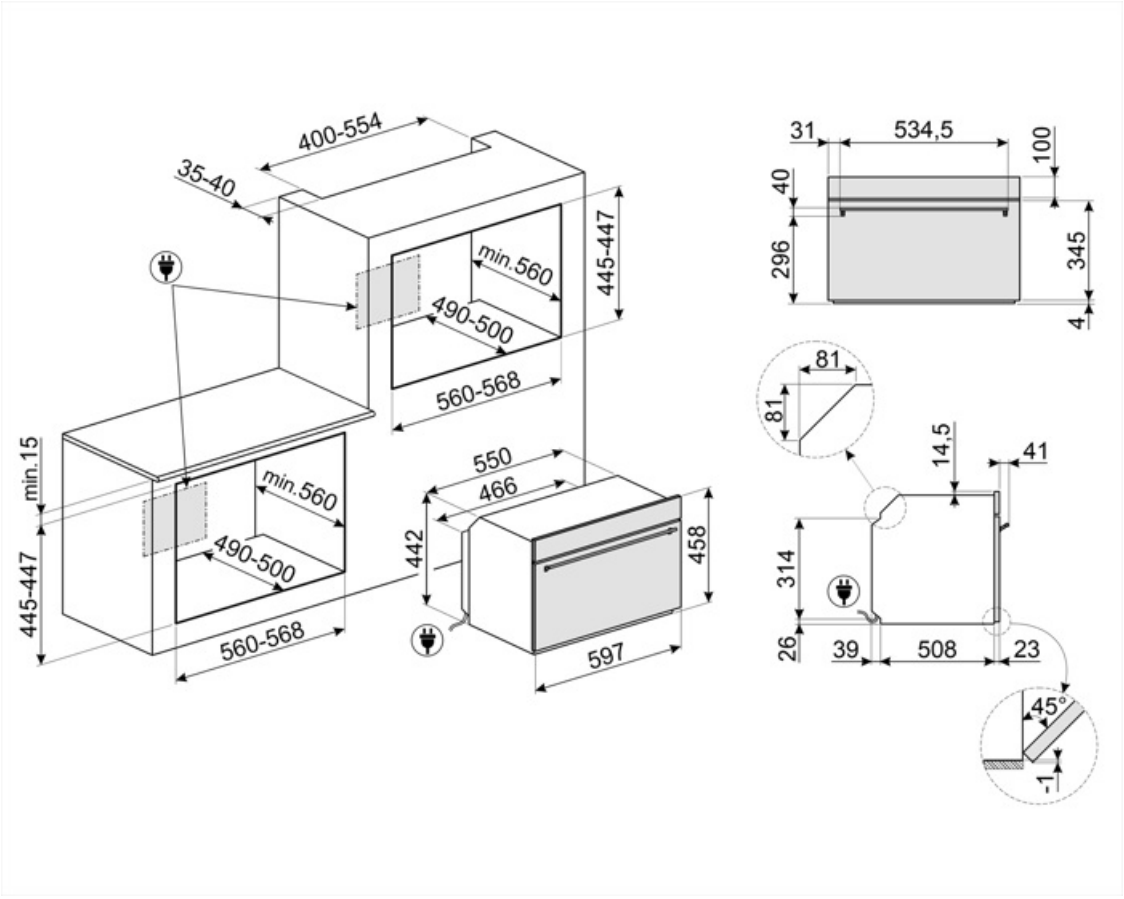
Enerji verimliliği sınıfı	A++
Boşluğun net hacmi	41 l
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,80 kWh
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	2,88 MJ
Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	1,58 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,44 kWh
Boşluk sayısı	1
Enerji verimliliği endeksi	61,1 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V
Fiş	Hayır
Akım	13 A
Nominal güç	3000 W
Frekans (Hz)	50/60 Hz
Güç kaynağı kablo uzunluğu	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

Air fryer tepsi. 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 kızarma ve gevreklik sağlar.



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



STONE2

Tutamakları olmayan dikdörtgen pizza taşı, 45cm ve 60cm genişlikteki fırınlar için uygundur. Ebatlar G42 x Y1,8 x D37,5cm. Tipik bir odun fırınıyla aynı sonuçlara sahip pizzalar pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



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



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.



A++: A++ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 20'ye kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Kireç çözme işlevi: Tanktaki fazla kireçtaşı birikintilerini gidermek ve ürünün düzgün çalışmasını sağlamak için gereklidir. Bu işlemi gerçekleştirme ihtiyacı, ürünün kendisi tarafından belirtilir.



Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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.



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 uygunudur.



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.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.



Manüel su yükleme sistemi: Tankı 40 saniyeden daha kısa sürede yüklemek mümkündür. Verilen özel huni sayesinde yükleme manüel olarak yapılır.



Kombine buhar: fırınlar, buharlı fırın veya geleneksel fırın olarak kullanılabilir veya alternatif olarak iki yöntem birleştirilebilir.



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Elektrik



Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.



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.



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.



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.



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.

Buharlı dairesel eleman: Fan ve buhar beslemesi ile birlikte dairesel ısıtma elemanının eşzamanlı kullanımıyla pişirme.

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.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

KEEP_WARM_72dpi

40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin

Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor

Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.

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.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Yeni EVOscreen ekranı, optimize edilmiş ve yeni renkli grafiklerle geliştirilmiştir: 5 dokunmatik buton fonksiyonları ve parametreleri son derece basit bir şekilde kontrol eder.

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

45 cm yüksekliğe sahip kompakt cihazlar - küçük mutfak setlerinin işlevsel gereksinimlerini karşılamak için mükemmel çözüm. Çeşitli tiplerde ve farklı stillerde mevcuttur.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.

Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.

Cihazın en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, tank temizliğinin yaklaşık 2-3 ayda bir yapılması önerilir.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

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 kızarma 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.