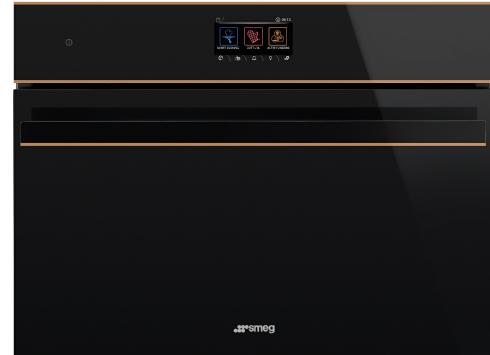


# SO4604S4PNR



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Vitality system	Sí
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	Steam100 Pro
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709325565



## Estética

Estética	Dolce Stil Novo	Tipo de vidrio	Nerovista
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Dolce Stil Novo
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Acabado componentes	Cobre	Logo	Insertado
Material	Vidrio		

## Mandos



Nombre del display	VivoScreen	Nº de idiomas en el display	20
Tecnología de pantalla	TFT	Display idiomas	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)
Ajustes	Sistema táctil avanzado		

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	20
Programas automáticos	150

**Niveles de humidificación**

3 + manual

**Recetas personalizables**

10

**Funciones de cocción tradicionales**
 Estático

 Ventilado

 Termoventilado


Turbo

 ECO

 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Grill ancho ventilado

 Inferior

 Inferior termoventilado

 Pizza

**Funciones de cocción con vapor**


Resistencia inferior+Resist.

 Circular + Posterior + Ventilador

 Circular + ventilador

superior+Ventilador



Turbo



Grill + Ventilador

(circular+posterior+superior+ventilador)

**Funciones de cocina con tecnología Full Steam**

 Vapor manual

 Vapor + inferior + superior +  
ventilador

 Vapor + resistencia circular +  
ventilador

Circular + Inferior



Calentamiento y regeneración.



Sous Vide

**Otras funciones de vapor**
 Limpieza del tanque


Salida del agua



Entrada del agua

 Descalcificación

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo	 Descongelación por peso	 Fermentación
 Cocción piedra pizza	 BBQ	 Air-Fry
 Mantener caliente	 Calienta platos	 Sabbath

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Cocción Delta T</b>	Sí
<b>Cuentaminutos</b>	Sí	<b>Opción Show Room Demo</b>	Sí
<b>Programador</b>	1	<b>Modalidad video demo-tutorial</b>	Sí
<b>Otras funciones</b>	Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Brillo, Tonos, Volumen de tonos	<b>Guías táctiles</b>	Sí
<b>Cocción con termómetro sonda</b>	Sí	<b>Cronología</b>	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
<b>Cocción en varios pasos</b>	Sí, hasta dos pasos	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí
<b>Smart cooking</b>	Sí	<b>Instant GO</b>	Sí
<b>SameTime</b>	Sí		

## Características técnicas



<b>Capacidad (L)</b>	<50 l	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Puerta desmontable</b>	Sí
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>Nº de estantes</b>	2	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>N.º de ventiladores</b>	1	<b>Nº de vidrios totales de la puerta</b>	3
<b>N.º de luces</b>	2	<b>Bisagras Soft Close</b>	Sí
<b>Tipo de Luz</b>	LED	<b>Apertura suave</b>	Sí
<b>Potencia luz</b>	5 W	<b>Chimney</b>	Variable
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Centrifugal
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W	<b>Conducto de enfriamiento</b>	Individual
<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W	<b>Rango de vapor</b>	20 - 100%
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	214x462x397 mm
<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electrónica

Resistencia circular -	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Potencia		Carga de agua	Rellenar y ocultar 2, automático
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Capacidad del depósito	2 l
Tipo de apertura de la puerta	Frontal		

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A++	Energy consumption in forced air convection	1,58 MJ
Volumen útil	41 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0,44 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0,80 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	2,88 MJ	Índice de eficiencia energética	61,1 %

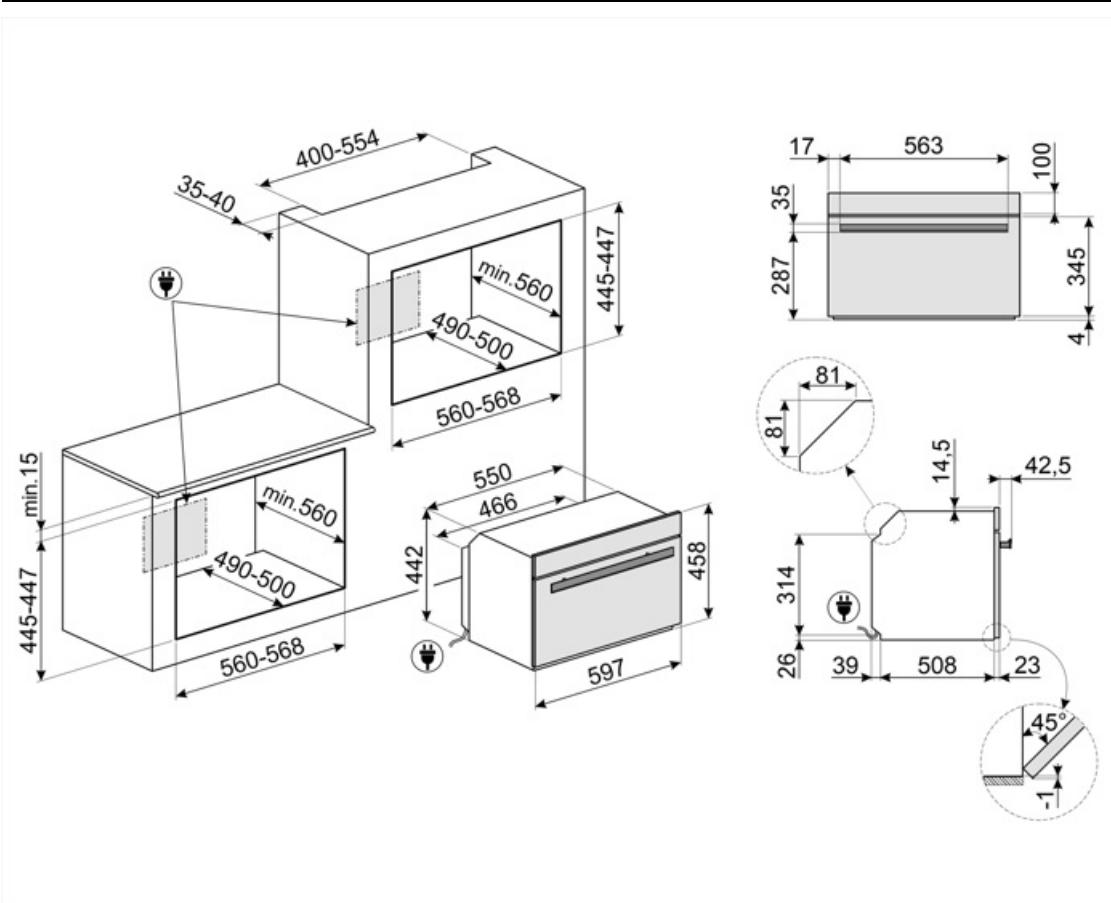
## Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior	1	Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Rejilla inserción bandeja	1	Sonda de temperatura	Si, multipuntos medición
Bandeja inox	1		

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	13 A	Longitud del cable de alimentación	150 cm



## Accesories Compatible

### AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.

### BBQ



Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### BX640

Bandeja de acero inoxidable para hornos de vapor Dimensiones: H40xW455xD176 mm

### BX640PL



Bandeja perforada de acero inoxidable. Para cocinar distintos tipos de verduras, pescados, carnes blancas, raviolis u otras variedades de pasta rellena, conservando todas las vitaminas.



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad

### ET50



Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### GTP2



### GTTV2



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### PR3845X



Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

## Symbols glossary



Dedicated cooking function for the 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.



A ++: los dispositivos Smeg permiten un considerable ahorro de energía en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



The water load system is designed to enhance the aesthetics of the oven. The loading and unloading tube can be easily removed from the oven and the water refilled at any time during the cooking cycle, without opening the door, guaranteeing an infinite duration of steam.



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.



Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos .



Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Ventilador + Vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.



Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.



45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Calienta platos



Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.



Regeneración: la función de regeneración permite llevar los alimentos, generalmente precocinados y envasados, a la temperatura de consumo, manteniendo la calidad de los alimentos sin cambios.



Grill ventilado + vapor asistido: el calor intenso del grill es distribuido por el ventilador y asociado a la bocanada de vapor, lo que permite un asado óptimo incluso de carnes más gruesas, sin secarlas internamente.



Base termoventilada + vapor asistido: el calor intenso viene reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción mientras mantienen la comida suave y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.



Vapor asistido + Turbo: permite una cocción rápida en múltiples estantes sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de gran volumen o aquellos que requieren una cocción intensa. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar los platos.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



KEEP\_WARM\_72dpi



Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



Guías telescopicas: las guías telescopicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature. Particularly suitable for frozen foods.



The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.



The perfect way to have a complete menu in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time



Dedicated cooking function for the 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.



Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña



DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.