

# SO4604S4PNR




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



## Estética

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

## Mandos

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

## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	20
<b>Programas automáticos</b>	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>Cronología</b>	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
<b>Cocción con termómetro sonda</b>	Sí	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí
<b>Cocción en varios pasos</b>	Sí, hasta dos pasos	<b>Instant GO</b>	Sí
<b>Smart cooking</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>N° de estantes</b>	2	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>N.º de ventiladores</b>	1	<b>N° 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 (axlpx)</b>	214x462x397 mm
<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electrónica

Resistencia circular - Potencia	2000 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal

Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Carga de agua	Rellenar y ocultar 2, automático
Capacidad del depósito	2 l

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A++
Volumen útil	41 l
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0,80 kWh
Energy consumption in conventional mode	2,88 MJ

Energy consumption in forced air convection	1,58 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0,44 kWh
Nº de cavidades	1
Índice de eficiencia energética	61,1 %

## Equipo accesorios incluidos



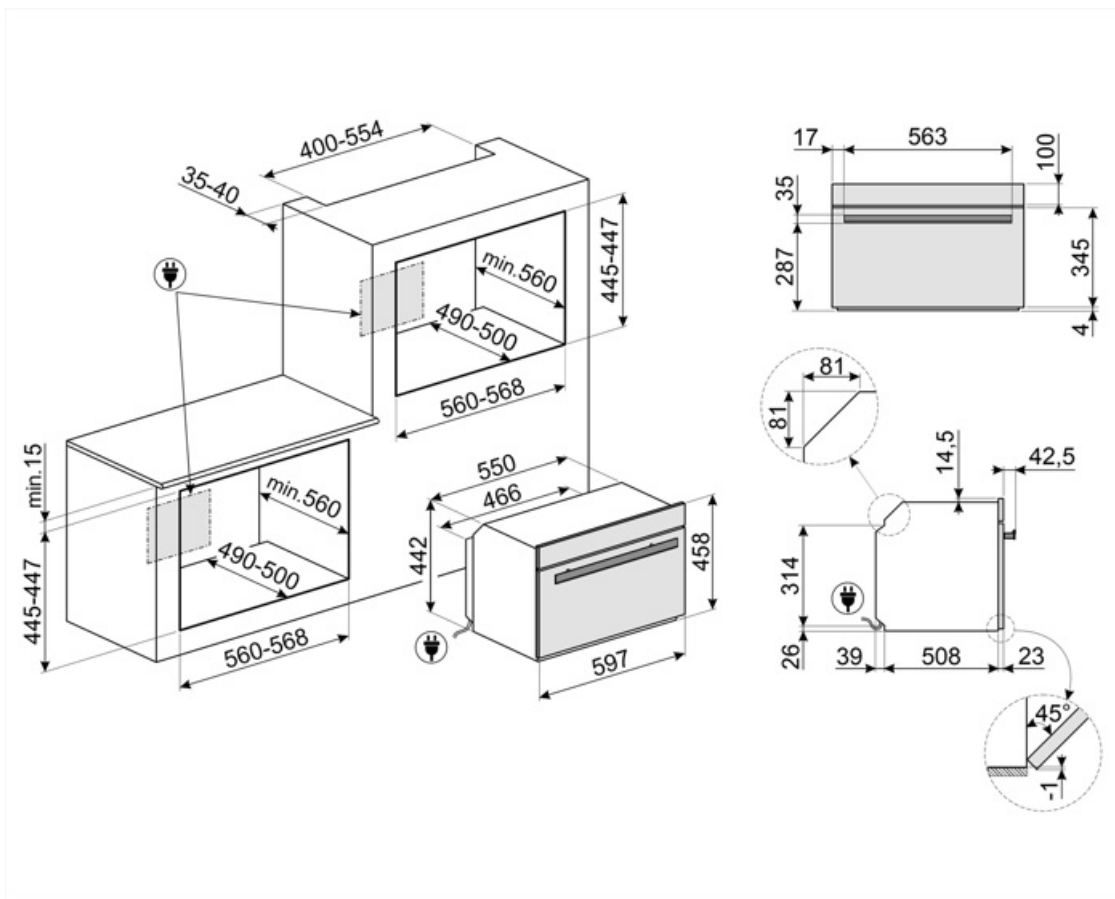
Bandeja con tope posterior	1
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1
Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja inox	1

Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1
Guías telescópicas de extracción total	1
Sonda de temperatura	Si, multipuntos medición

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Enchufe	No
Corriente	13 A

Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación	150 cm



## Accesorios Compatible

### AIRFRY

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



### BBQ

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### 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.



### ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### GTTV2



### PR3845X

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



### 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.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BX640

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



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



### GTP2



### PALPZ

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

















### 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.		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.
	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.		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 tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.		Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
	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.		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.
	Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.		Electric
	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.		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 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.		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 de 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 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.



 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 .</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>	 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>
 <p>Calienta platos</p>	 <p>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 .</p>

 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>
 <p>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.</p>	 <p>Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.</p>
 <p>Guías telescópicas: las guías telescópicas, 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>
 <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>	 <p>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.</p>
 <p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p>	 <p>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.</p>



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.