# SO4604S4PNR

| | |
|---|---|
| **Kategori** | Kompaktugn 45 cm |
| **Produktgrupp** | Ugn |
| **Vitality-system** | Ja |
| **Elanslutning** | Elektrisk |
| **Värmekälla** | Elektrisk |
| **Typ av ugn** | Kombinationsångugn |
| **Galileoplattform** | Steam100 Pro |
| **Rengöringssystem** | Vapor Clean |
| **EAN kod** | 8017709325565 |



## Estetisk linje

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetik** | Dolce Stil Novo | **Typ av glas** | Eclipse |
| **Färg** | Svart | **Dörrtyp** | Helglas |
| **Finish** | Högblank | **Handtag** | Dolce Stil Novo |
| **Design** | Platt | **Färg på handtag** | Svart |
| **Delarnas ytbehandling** | Koppar | **Typ av logotype** | Utanpåliggande |
| **Material** | Glas | | |

## Kommandon

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Displaytyp** | VivoScreen | **Antal språk i display** | 20 |
| **Displayteknik** | TFT | **Displayspråk** | 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) |
| **Typ av kontroll** | Avancerad full touchkontroll | | |

## Program/funktioner

| | |
|---|---|
| **Antal tillagningsfunktioner** | 20 |
| **Automatikprogram** | 150 |
| **Ångnivåer** | 3 + manuell |
| **Anpassade recept** | 10 |

**Traditionella tillagningsfunktioner**

- Statisk
- Ventilerad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Undervärme
- Varmluft + undervärme
- Pizza

**Matlagningsfunktioner med pulserande ånga**

- Ventilerad
- Varmluft
- Varmluft + undervärme
- Snabb
- Fläkt Grill

**Tillagningsfunktioner med Full Steam teknologi**

- Ånga
- Ventilerad
- Varmluft
- Varmluft + undervärme
- Uppvärmning och regenerering
- Sous Vide

**Övriga ångfunktioner**

- Rengöring av behållare
- Vattenutlopp
- Vatteninlopp
- Avkalkning

**Övriga funktioner**

- Upptining per tid
- Upptining per vikt
- Jäsning
- Matlagning på sten
- Grill
- Luftfritering
- Varmhållningsfunktion
- Tallriksvärmare
- Helginställning

**Rengöringsfunktioner**

- Vapor Clean

## Alternativ

| | |
|---|---|
| **Alternativ för tidsprogrammering** | Fördröjd start och slut på tillagningen |
| **Timer** | Ja |
| **Timer** | 1 |
| **Delta T-matlagning** | Ja |
| **Demoläge** | Ja |
| **Demoguidat läge** | Ja |
| **Guidad touch** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Övriga tillval** | Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym |
| **Tillagning med matlagningstermometer** | Ja |
| **MultiStep-tilllagning** | Ja, upp till 2 steg |
| **Smart Cooking** | Ja |
| **Same Time** | Ja |
| **Historik** | Ja, 10 senast använda funktioner |
| **Snabbuppvärmning** | Ja |
| **Snabbstart** | Ja |

## Teknisk specifikation



| | |
|---|---|
| **Kapacitet (liter)** | 41 l |
| **Kavitet** | QS-Galileo |
| **Minimum temperatur** | 25 °C |
| **Maximum temperatur** | 250 °C |
| **Antal hyllplan** | 2 |
| **Dubbel fläkt** | 1 |
| **Antal lampor** | 2 |
| **Typ av lampa** | LED |
| **Effekt lampa** | 5 W |
| **Lampan tänds när luckan öppnas** | Ja |
| **Effekt nedre värmeelement** | 1200 W |
| **Effekt övre värmeelement** | 1000 W |
| **Effekt Grillelement** | 1700 W |
| **Effekt stora grillelementet** | 2700 W |
| **Effekt varmluftelement** | 2000 W |
| **Värmeelementena slås av vid lucköppning** | Ja |
| **Typ av lucköppning** | Underhängd |
| **Lucka** | Kontrollerad temperatur |
| **Avtagbar lucka** | Ja |
| **Innerlucka i helglas** | Ja |
| **Avtagbar innerlucka** | Ja |
| **Totalt antal glas i luckan** | 3 |
| **Soft Close** | Ja |
| **Soft open** | Ja |
| **Skorsten** | Variabel |
| **Kylsystem** | Centrifugal |
| **Kylkanal** | Enkel |
| **Ångintervall** | 20 - 100% |
| **Nettomått på ugnens insida (HxBxD)** | 214x462x397 mm |
| **Temperaturkontroll** | Elektronisk |
| **Material ugnsutrymme** | Ever Clean emalj |
| **Vattenpåfyllning** | Fill&Hide advance |
| **Kapacitet vattentank** | 2 l |

## Kapacitet/energietikett



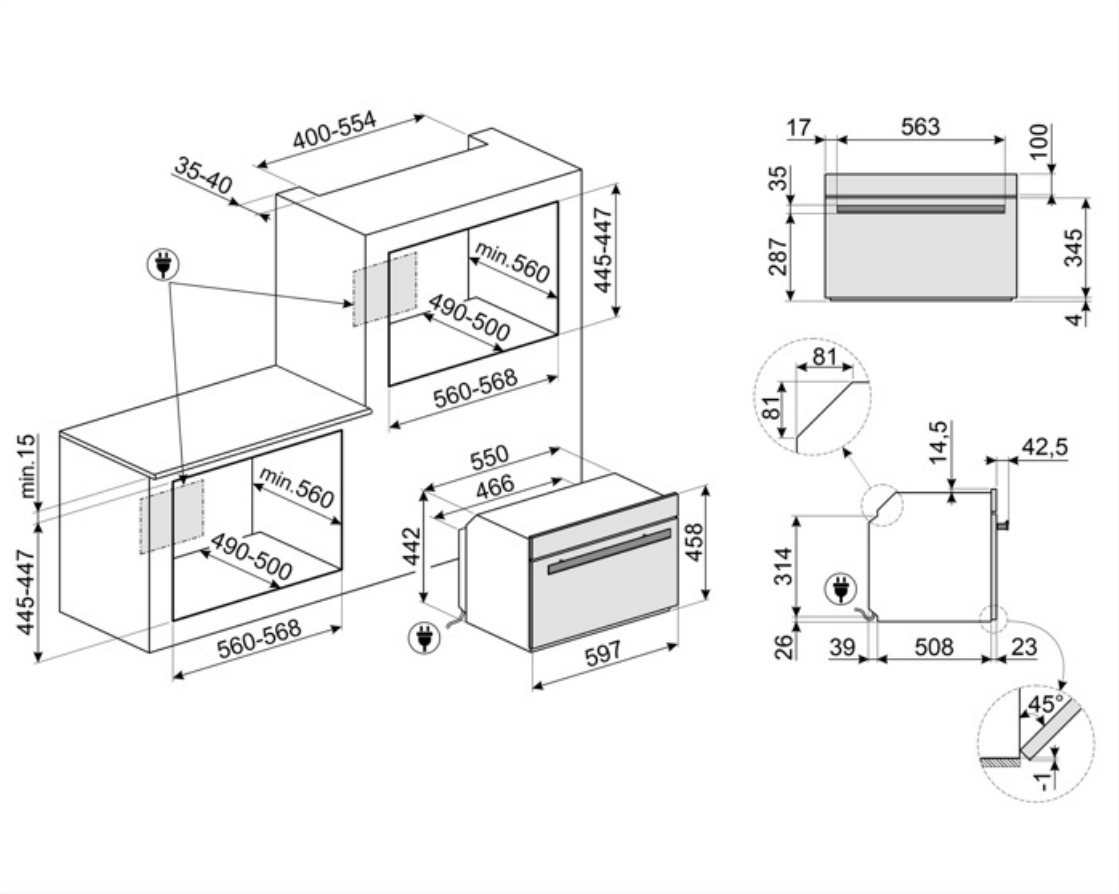

| | |
|---|---|
| **Energiklass** | A++ |
| **Nettovolym** | 41 l |
| **Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge** | 0,80 kWh |
| **Energiförbrukning i traditionellt läge** | 2,88 MJ |
| **Energiförbrukning i konvektionsläge** | 1,58 MJ |
| **Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge** | 0,44 kWh |
| **Antal ugnar** | 1 |
| **Energieffektivitetsindex** | 61,1 % |

## Medföljande tillbehör

| | |
|---|---|
| **Galler med bakre stopp** | 1 |
| **Djup emaljerad plåt, (50 mm)** | 1 |
| **Galler till ugnsform** | 1 |
| **Plåt i rostfritt stål** | 1 |
| **Perforerad plåt i rostfritt stål (40mm)** | 1 |
| **Teleskopiska skenor, fullt utdragbara** | 1 |
| **Matlagningstemometer** | Ja, flerpunktstermometer |

## Elektrisk anslutning

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Strömstyrka** | 220-240 V | **Anslutningseffekt** | 3000 W |
| **Typ av kontakt** | Nej | **Frekvens (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Spänning** | 13 A | **Sladdens längd** | 150 cm |



# Kompatibela Tillbehör



**AIRFRY2**

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



**BN620-1**

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



**BX640**

Plåt i rostfritt stål för ångugn, H 40 x B 455 x D 176 mm



**ET20**

Emaljerad plåt, 20 mm djup



**GTP2**

Delvis utdragbara teleskopstyrningar (1 nivå), lämplig för traditionella ugnar. Tillverkad i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



**PALPZ**

Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



**STONE2**

Rektangulär pizzasten utan handtag, lämplig för ugnar med en bredd på 45 cm och 60 cm. Mått B 42 x H 1,8 x D 37,5 cm. Perfekt för tillagning av pizzor, med samma resultat som en typisk vedugn. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.



**BBQ**

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



**BN640**

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för expermentering av lättare krispigare tillbehör.



**BX640PL**

Perforerad plåt i rostfritt stål. För tillagning av grönsaker, fisk, vitt kött, ravioli eller andra sorter av fylld pasta, bevarar alla vitaminer och mineralsalter för en rikare, fylligare och naturligare smak



**ET50**

Emaljerad plåt, 50 mm djup



**GTTV2**

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå), lämpliga för ångugnar. Tillverkade i rostfritt stål vilket garanterar stabilitet och underlättar utdrag av plåtar och galler.



**PR3845X**

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

# Symbols glossary



A ++: Energieffektivitetsklass A ++ hjälper till att spara upp till 20% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.



Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.



Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden



3 Skikt glas i luckan



Elektrisk anslutning



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.



Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.



Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.



Sous vide-matlagning: Ångfunktion för perfekt tillagning av sous vide-rätter. Förstärker rätternas smak utan att förändra deras utseende eller näringshalt. Vakuummatlagning (sous vide) med hjälp av en ångugn är även en otroligt hälsosam och genuin typ av matlagning. Med matlagningstekniken sous vide kan värme överföras effektivt från ångan till maten och därmed undviks smakförlust på grund av oxidering och avdunstning av näringsämnen och fuktighet under tillagningen. Med sous vide-tillagning går det även att kontrollera matlagningen bättre jämfört med traditionella metoder, och resultatet blir jämnare. Med denna funktion kan man även tillaga maten vid lägre temperaturer än vid traditionell matlagning.



Fläktfunktion + Ånga: intensiv och jämn matlagning. Fläkten är aktiv och värmen kommer både nerifrån och uppifrån samtidigt. Tillsatsen av ånga gör att matens organoleptiska egenskaper bevaras bättre och att rätterna tillagas bättre på insidan, blir knaprigare och mer lättsmälta. Perfekt för kalvstek, ugnsstekt anka och för tillagning av hel fisk.



Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.



Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.



Ångkokning: det här är ett naturligt tillagningssätt för alla typer av produkter, från grönsaker till desserter, som bevarar ingrediensernas näringsmässiga och organoleptiska egenskaper. Perfekt för fettfri matlagning och för uppvärmning av mat utan att den torkar ut. Ånga är idealiskt för samtidig tillagning av flera olika måltider som kräver olika tillagningstider.



Varmluft + Ånga: Tillsatsen av ånga till varmluftsmatlagning gör det möjligt att bevara matens organoleptiska egenskaper bättre. Värmen kommer från ugnens bakre del och fördelas snabbt och jämnt. Fläkten är aktiv. Detta är den perfekta funktionen för tillagning av alla typer av maträtter på ett delikatare sätt. Det är även perfekt för matlagning på flera nivåer utan att lukter och smaker blandas. Perfekt för tillagning av stekar, kyckling och bakade rätter såsom surdegskakor eller -bröd.



Uppvärmning: Den här funktionen kan värma upp färdiglagade rätter utan att de blir torra eller hårda.



Fläkt med grill och pulserande ånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat fro



Varmluft + undervärme och pulserande ånga: Perfekt för uppvärmning av smördegsrätter och pajer. Med den här funktionen blir basen krispig igen, utan att fyllningen torkar ut, tack vare den extra fuktigheten i ugnsutrymmet.



Pulserande turboånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. Den extra fukten bevarar köttet saftigt och mört, medan värmen från turbofunktionen skapar den karamelliserade smaken som vi tycker så mycket om.

Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.

En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.

SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.

Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.

Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

Temperaturgivare: med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar

Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.

Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter. Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.

Smart Cooking är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.

Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.

Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

4.3" VIVO-skärmens display ger ett avancerat färggränssnitt, för automatisk hantering av körprogram som Delta T, Multi-step och SameTime firing.

Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.

Kärntemperaturgivaren med flera punkter har tre detekteringspunkter. Detta betyder att det inte bara är kärntemperaturen som detekteras utan även temperaturen i andra områden. Ugnen behandlar alla dessa data för att undvika ojämn matlagning. På så sätt kan varje produkt tillagas på ett professionellt sätt i restaurangstil.

Det perfekta sättet att skapa en komplett meny med några enkla steg och med en avsevärd tidsvinst. Det stora ugnsutrymmet rymmer flera typer av maträtter på samma gång och dessa kan tillagas utan att lukter blandas. De noggrant studerade termodynamiska flödena garanterar en jämn tillagning på varje nivå. Algoritmen SameTime räknar ut tidsåtgång, matlagningsfunktioner och alla parametrar så att 3 rätter kan bli färdiga samtidigt

Särskild matlagningsfunktion för Airfryerns galler AIRFRY. Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.

DeltaT-matlagning Ugnen ställer automatiskt in temperaturen i ugnsutrymmet till en förinställd temperatur (kallad deltaT) som är högre än den kärntemperatur som sonden detekterat. När sonden detekterar en extra grad vid kärnan så ökar ugnen automatiskt även sin inre temperatur med en grad. Ugnen ger en möjlighet att välja mellan tre olika deltaT-matlagningslägen (långsam, medium och snabb) och att ställa in valfri önskad kärntemperatur. En koncentration av teknik som gör det möjligt att laga till möra, saftiga och hälsosamma produkter av högsta kvalitet.

INSTANT GO: om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.

Vattenpåfyllningssystemet är utformat för att förbättra ugnens estetik. Påfyllnings- och utloppsslangen kan enkelt tas bort från ugnen och vattnet kan fyllas på när som helst under matlagningscykeln, utan att ugnsluckan öppnas, vilket garanterar att ångan inte behöver avbrytas.

Särskild matlagningsfunktion för den dubbelsidiga grillplattan. Lämplig för att skapa saftiga och krispiga rätter med typisk grillsmak, i ugnen. Den ribbade sidan passar särskilt bra för kött och ost och den släta sidan för fisk, skaldjur eller grönsaker.

Särskild tillagningsfunktion för den rektangulära eldfasta stenen PPR2 med perfekta mått för pizzabakning och som ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, focaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor.