SO4604S4PNR

Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Vitality (canlılık) sistemi	Evet
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Kombi Buhar
Buhar teknolojisi	Steam100 Pro
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709325565



Estetik

Estetik	Dolce Stil Novo	**Cam tipi**	Eclipse
Renk	Siyah	**Kapı**	Tam cam
Son işlemler	Parlak	**Kulp**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Kulp Rengi**	Siyah
Bileşen kaplaması	Bakır	**Logo**	Applied
Malzeme	Cam		

Kumandalar

Ekran adı	VivoScreen	**Ekran dillerinin sayısı**	20
Görüntü teknolojisi	TFT	**Ekran dilleri**	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)
Kontrol ayarı	Gelişmiş tam dokunmatik		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	20
Otomatik programlar	150
Buhar destekli seviyeler	3 + manüel

Özelleştirilebilir tarifler 10

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Temel
- Dairesel + alt
- Pizza

Atımlı buharlı pişirme fonksiyonları

- Fan destekli
- Dairesel
- Dairesel + Alt
- Turbo
- Fan Izgara

Buharlı pişirme fonksiyonları

- Buhar
- Fan destekli
- Dairesel
- Dairesel + alt
- Isınma ve iç ısınma
- Sous Vide

Diğer Buhar fonksiyonları

- Hazne temizliği
- Su çıkışı
- Su girişi
- Kireç çözme

Diğer fonksiyonlar

- Zamana göre buz çözme
- Ağırlığa göre buz çözme
- Mayalama
- Pişirme taşı
- Barbekü
- Air-Fry
- Sıcak tutma
- Tabak rafı/ısıtıcı
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Buhar Temizliği

Seçenekler

Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**DeltaT pişirme**	Evet
Dakika sayacı	Evet	**Showroom demo seçeneği**	Evet
Timer	1	**Demo öğretici modu**	Evet
		Dokunmatik kılavuz	Evet

Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar
Prob termometre ile pişirme	Evet
Çok aşamalı pişirme	Evet, 2 adıma kadar
Akıllı pişirme	Evet
Aynı zamanda	Evet
Kronoloji	Evet, kullanılan son 10 fonksiyon
Hızlı ön ısıtma	Evet
Anında GO	Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	41 l
Boşluk	QS-Galileo
Minimum Sıcaklık	25 °C
Maksimum sıcaklık	250 °C
Raf sayısı	2
Fan sayısı	1
Lamba sayısı	2
Lamba tipi	LED
Lamba gücü	5 W
Kapı açıldığında yanar	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Temperli kapı
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Yumuşak Açma	Evet
Baca	Değişken
Soğutma sistemi	Santrifüj
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Buhar aralığı	20 - 100%
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	214x462x397 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Su yüklemesi	Doldur ve Gizle 2, otomatik
Tank kapasitesi	2 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 %

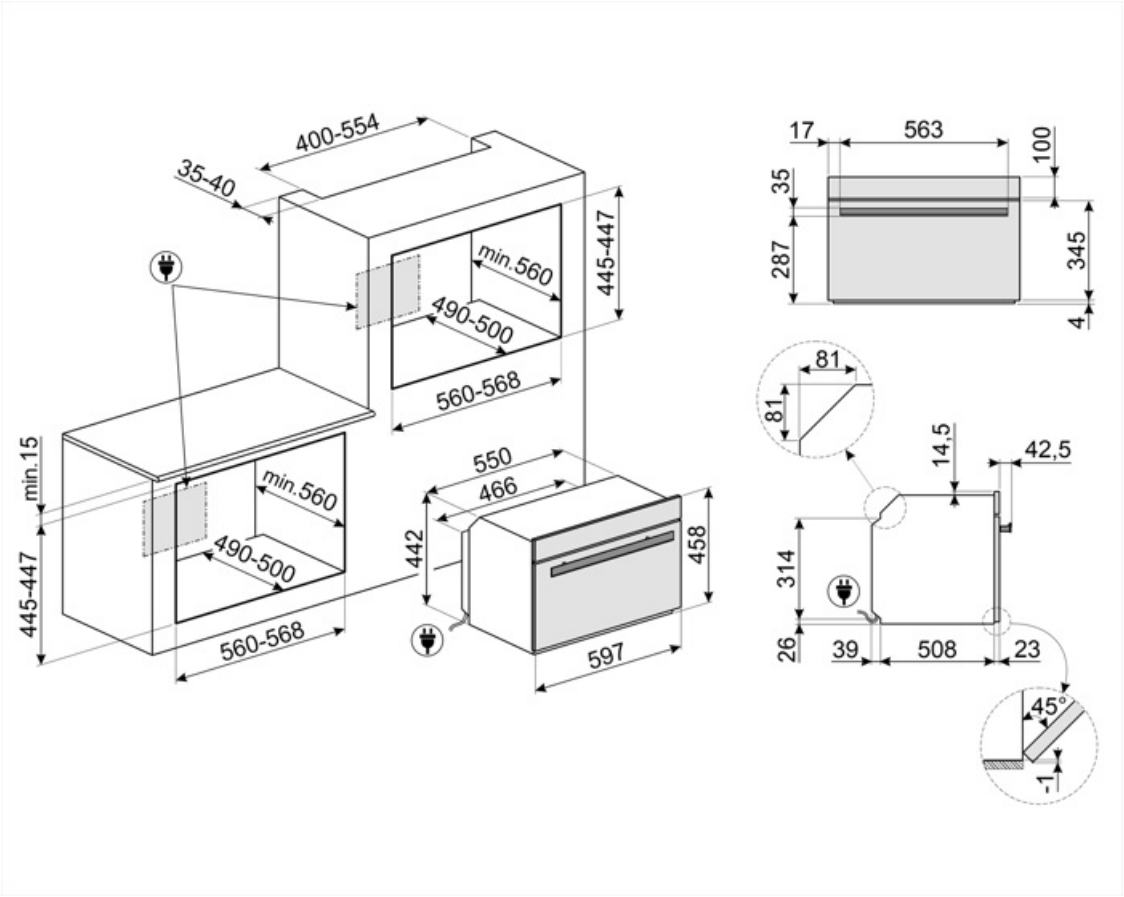
Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka durduruculu raf (paslanmaz çelik, içbükey)	1	**Paslanmaz çelik delikli derin tepsi (40mm)**	1
Emaye derin tepsi (50 mm)	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tam çıkarma (paslanmaz çelik)**	1
Yerleştirilecek ızgara	1	**Sıcaklık probu**	Evet, çok noktalı
Paslanmaz çelik tepsi (20mm)	1		

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	**Nominal güç**	3000 W
Fiş	Hayır	**Frekans (Hz)**	50/60 Hz
Akım	13 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	150 cm



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.



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



DeltaT pişirme Fırın, boşluk sıcaklığını otomatik olarak, prob tarafından algılanan çekirdek sıcaklığından daha yüksek bir önceden tanımlanmış sıcaklığa (deltaT olarak adlandırılır) ayarlar. Prob çekirdekte fazladan bir derece algıladığında, fırın otomatik olarak iç sıcaklığını da bir derece artırır. Fırın, üç farklı deltaT pişirme modu (yavaş, orta ve hızlı) arasında seçim yapma ve istenilen herhangi bir çekirdek sıcaklığı ayarlama olanağı sunar. En yüksek kalitede yumuşak, sulu, sağlıklı ürünler elde etmeye olanak sağlayan bir teknoloji konsantrasyonu.



4,3 inç VIVOscreen ekran, Delta T, Çok Adımlı ve SameTime ateşleme gibi ateşleme programlarının otomatik yönetimi için gelişmiş bir renkli dokunmatik arayüz sunar.



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.



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.



Su yükleme sistemi, fırının estetiğini geliştirmek için tasarlanmıştır. Yükleme ve boşaltma borusu fırından kolayca çıkarılabilir ve pişirme çevrimi sırasında herhangi bir zamanda kapağı açmadan su yeniden doldurulabilir, bu da sonsuz buhar süresi garanti eder.



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



Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi 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.



Elektrik



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.

Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.

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.

Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek 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

Yeniden ısıtma: Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yemekleri kurumadan veya sertleşmeden yeniden ısıtabilir.

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.

Buhar destekli ızgaralı fan: Mükemmel kavrulmuş et kızartması oluşturmak için. Ekstra nem, etin sulu ve yumuşak kalmasını sağlarken ısı

Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmek hamurunun pişirmenin başlangıcında daha da gerilmesine izin vererek, havalandırılmış ve hafif dokulu bir hamur oluşturur. Pişirme işleminin geri kalan kısmı, imza kabuğunun oluşmasına izin verir.

Dairesel + buhar destekli alt elemanı: Turta ve kişleri yeniden ısıtmak için idealdir. Bu işlev, tabanı yeniden gevrekleştirirken, pişirme odasındaki ek nem nedeniyle doldurma kurumaz.

Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmek hamurunun pişirmenin başlangıcında daha da gerilmesine izin vererek, havalandırılmış ve hafif dokulu bir hamur oluşturur. Pişirme işleminin geri kalan kısmı, imza kabuğunun oluşmasına izin verir.

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.

Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.

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

Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.

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

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

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

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

...

Buhar destekli turbo: Mükemmel kavrulmuş et kızartması oluşturmak için. Ekstra nem etin sulu ve yumuşak kalmasını sağlarken, turbo fonksiyonundan gelen ısı bildiğimiz ve sevdiğimiz karamelize tatları yaratır.

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

KEEP_WARM_72dpi

Sıcaklık probu ile pişirme: Prob tarafından tespit edilen sıcaklığı görüntülemek ve yemeğin ulaşması gereken bir hedef sıcaklık ayarlamak mümkündür. Yemeğin çekirdeği istenilen sıcaklığa ulaştığında pişirme durur.

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

Dokunmatik kılavuz: Herhangi bir sembolü 3 saniye basılı tutarak işlevi hakkında bilgi alabilirsiniz.

Akıllı Pişirme Sistemi: Mükemmel pişirme için yiyeceğin türünü, ağırlığını ve pişirme sıcaklığını seçmek yeterlidir: diğer ayarlar otomatik olarak kurulacaktır.

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.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Sıcak tutma: Bu işlev, pişmiş yiyeceklerin sıcak tutulmasını sağlar.

Çok noktalı sıcaklık probunun üç algılama noktası vardır. Bu, yalnızca çekirdek sıcaklığının değil, diğer alanlardaki sıcaklığın da algılandığı anlamına gelir. Fırın, pişirme düzensizliğini önlemek için tüm bu verileri işleyecektir. Bu sayede her ürün profesyonel, restoran tarzında pişirilebilir.



Önemli bir zaman tasarrufu ile birkaç basit adımda eksiksiz bir menüye sahip olmanın mükemmel yolu. Büyük boşluk, aynı anda birden fazla yiyecek türünü barındırabilir ve aralarında herhangi bir koku değişimi olmadan pişirilebilir. Dikkatle üzerinde çalışılan termodinamik akışlar, her seviyede eşit pişirme sağlar. SameTime algoritması, aynı anda 3 yemeğin hazır olabilmesi için süreleri, pişirme fonksiyonlarını ve tüm parametreleri hesaplar.



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.



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.