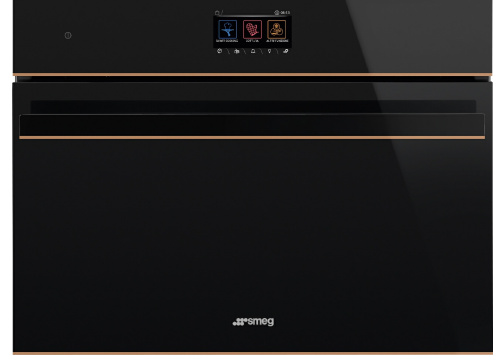


# SO4604S4PNR




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

Dakika sayacı

Timer

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Evet

1

DeltaT pişirme

Showroom demo

seçeneği

Demo öğretici modu

Dokunmatik kılavuz

Evet

Evet

Evet

Evet

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

## Teknik özellikler



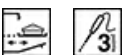
<b>Capacity (Lt)</b>	41 l	<b>Kapı</b>	Temperli kapı
<b>Boşluk</b>	QS-Galileo	<b>Çıkarılabilir kapı</b>	Evet
<b>Minimum Sıcaklık</b>	25 °C	<b>Tamamı camlı iç kapı</b>	Evet
<b>Maksimum sıcaklık</b>	250 °C	<b>Çıkarılabilir iç kapı</b>	Evet
<b>Raf sayısı</b>	2	<b>Kapı camlarının toplam sayısı</b>	3
<b>Fan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

## Performans / Enerji Etiketleri



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

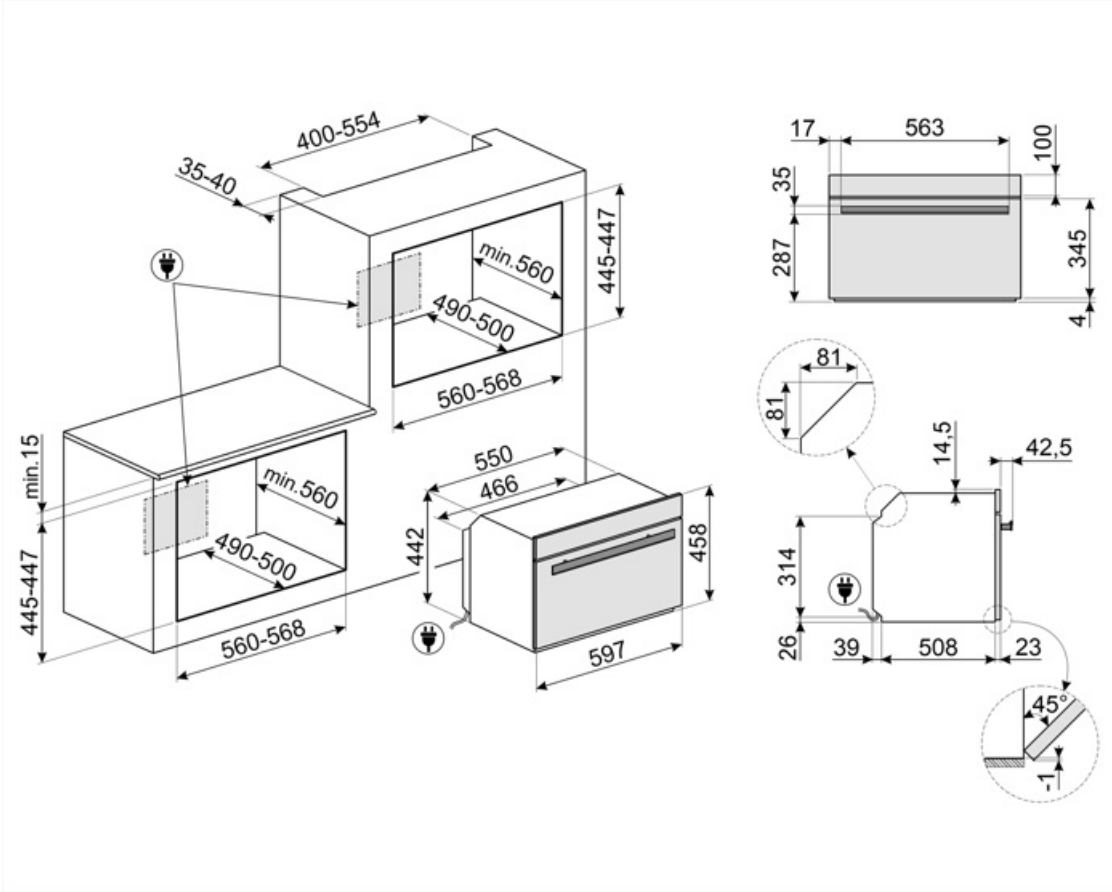
## Tedarike Dahil Aksesuarlar



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

### AIRFRY

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.



### 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



### 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



### 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.



### 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



### PR3845X

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik.  
Daha fazla fırının mobilya montajı için  
kapak







































### STONE2





















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



## Symbols glossary

-  A++: A++ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 20'ye kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlar.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  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.
-  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, ekme vb. İçin idealdir.
-  Alt ögeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, 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 kahvaltılık pişiren mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  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
-  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 uygundur.
-  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.
-  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.
-  Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.

-  FUN\_SOUS\_VIDE\_72dpi
-  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
-  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 dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmeğin 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.
-  Buhar destekli dairesel: Pişirme sırasında yiyeceklere ekstra nem sağlar. Ekmek pişirmek için mükemmel. Nem, ekmeğin 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.
-  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.
-  Yeniden ısıtma: Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yemekleri kurumadan veya sertleşmeden yeniden ısıtabilir.
-  Buhar destekli ızgaralı fan: Mükemmel kavrulmuş et kızartması oluşturmak için. Ekstra nem, etin sulu ve yumuşak kalmasını sağlarken ısı
-  Dairesel + buhar destekli alt elemanı: Turta ve kişileri yeniden ısıtmak için idealdir. Bu işlev, tabanı yeniden gevrekleştirirken, pişirme odasındaki ek nem nedeniyle doldurma kurumaz.
-  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.

-  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 uyararak 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.
-  Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.
-  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.
-  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.
-  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.
-  ...
-  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.
-  Çift taraflı plakalı barbekü için özel pişirme fonksiyonu. Tipik ızgara tadıyla fırında yeniden etli ve çıtır yemekler yapmak için uygundur. Yıvli taraf özellikle etler ve peynirler için; düz taraf balık, deniz ürünleri ve sebzeler için uygundur.



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 ekme, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



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.