

SF4102VCN



Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Kombi Buhar
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709254117



Estetik

Estetik	Linea	Serigraphy type	Symbols
Renk	Siyah	Kapı	Tam cam
Design	Flat	Kulp	Linea
Malzeme	Cam	Kulp Rengi	Krom kaplama
Cam tipi	Clear	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	Grey	Kontrol düğmeleri	Linea

Kumandalar

Görüntü teknolojisi	LCD	Kumanda sayısı	2
Kontrol ayarı	Düğmeler		

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	14
Otomatik programlar	20
Özelleştirilebilir tarifler	No
Geleneksel piştirme fonksiyonları	

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

Buharlı pişirme fonksiyonları



Buhar



Fan destekli



Dairesel



Isınma ve iç ısınma

Diğer Buhar fonksiyonları



Hazne temizliği



Su çıkışı



Su girişi



Kireç çözme programı

Diğer fonksiyonlar



Zamana göre buz çözme



Ağırlığa göre buz çözme



Mayalama



Şabat

Temizleme fonksiyonları



Buhar Temizliği

Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Dakika sayacı

Evet

Timer

1

Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik

Evet

Diğer seçenekler
Showroom demo seçeneği

Sıcak tutma, Eko ışık
Evet

Hızlı ön ısıtma

Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt)

41 l

Minimum Sıcaklık

30 °C

Maksimum sıcaklık

250 °C

Raf sayısı

3

Lamba sayısı

1

Lamba tipi

Halojen

Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba

Evet

Lamba gücü

40 W

Kapı açıldığında yanar

Evet

Alt ısıtma elemanı gücü

1000 W

Izgara elemanı - gücü

2000 W

Kapı

Temperli kapı

Çıkarılabilir kapı

Evet

Tamamı camlı iç kapı

Evet

Çıkarılabilir iç kapı

Evet

Kapı camlarının toplam sayısı

3

Yavaş Kapanan menteşeler

Evet

Soğutma sistemi

Teğetsel

Cooling duct

Single

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)

212x462x407 mm

Sıcaklık kontrolü

Elektronik

Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1400 W	Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet	Su yüklemesi	Doldur ve Gizle, otomatik
Kazan - Güç	900 W	Tank kapasitesi	1,2 l
Kapı açma tipi	Standart açılma	Kapı açıldığında buhar durur	Evet

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A+	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,12 MJ
Boşluğun net hacmi	41 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,59 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,85 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3,06 MJ	Enerji verimliliği endeksi	81,9 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka durdurmalı raf	1	Paslanmaz çelik tepsi (20mm)	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1	Paslanmaz çelik delikli derin tepsi (40mm)	1
Yerleştirilecek ızgara	1	Diğer	Sünger/ Kazan kapağı/ Ölçü kabı

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	Nominal güç	3100 W
Fiş	Hayır	Frekans (Hz)	50/60 Hz
Akım	14 A	Güç kaynağı kablo uzunluğu	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BX640

Buharlı fırın için paslanmaz çelik tepsi,
H40xW455xD176 mm



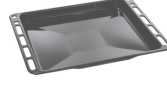
PR3845X

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



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



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.



Symbols glossary

	Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.		A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
	Kombine buhar: fırınlar, buharlı fırın veya geleneksel fırın olarak kullanılabilir veya alternatif olarak iki yöntem birleştirilebilir.		Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
	Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.		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.
	Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.		Elektrik
	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.		TAM BUHAR fırınının 3 adet buharlı KOMBİNASYON pişirme fonksiyonu vardır ve sadece PURE buharla pişirmek için kullanmak da mümkündür. Buhar% 30 ile% 70 arasında ayarlanabilir ve istenirse% 100 saf buhar seçeneği vardır. Su, pişirmeden önce otomatik bir yükleme borusu aracılığıyla fırına yüklenir. Fırın, istenen pişirme fonksiyonu için gerekli olan 1,2lt'ye kadar tam su miktarını hesaplar. Su boşluğa verilir ve pişirme sırasında buhar haline gelir. Pişirmenin başlangıcındaki ayara göre sürekli buhar üretilir.
	Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.		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 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.		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.



Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor



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



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.



Fırın boşluğunun 3 farklı pişirme seviyesi vardır.



Cihazın en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, tank temizliğinin yaklaşık 2-3 ayda bir yapılması önerilir.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.