

SF4102VCS



Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Kombi Buhar
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709254100



Estetik

Estetik	Linea	Serigraphy type	Symbols
Renk	Gümüş	Kapı	Tam cam
Design	Flat	Kulp	Linea
Malzeme	Cam	Kulp Rengi	Krom kaplama
Çelik tipi	Fırçalanmış	Logo	Silk screen
Cam tipi	Stopsol	Kontrol düğmeleri	Linea
Serigraphy colour	White		

Kumandalar

Görüntü teknolojisi	LCD	Kumanda sayısı	2
Kontrol ayarı	Düğmeler		





Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	14
Otomatik programlar	20
Özelleştirilebilir tarifler	No





Geleneksel pişirme 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	Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık
Dakika sayacı	Evet	Showroom demo seçeneği	Evet
Timer	1	Hızlı ön ısıtma	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet		

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	<50 l	Kapı	Temperli kapı
Minimum Sıcaklık	30 °C	Çıkarılabilir kapı	Evet
Maksimum sıcaklık	250 °C	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Raf sayısı	3	Çıkarılabilir iç kapı	Evet

Lamba sayısı	1	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Lamba tipi	Halojen	Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Soğutma sistemi	Teğetsel
Lamba gücü	40 W	Cooling duct	Single
Kapı açıldığında yanar	Evet	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	212x462x407 mm
Alt ısıtma elemanı gücü	1000 W	Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Izgara elemanı - güç	2000 W	Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1400 W	Su yüklemesi	Doldur ve Gizle, otomatik
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet	Tank kapasitesi	1,2 l
Kazan - Güç	900 W	Kapı açıldığında buhar durur	Evet
Kapı açma tipi	Standart açılma		

Performans / Enerji Etiketleri



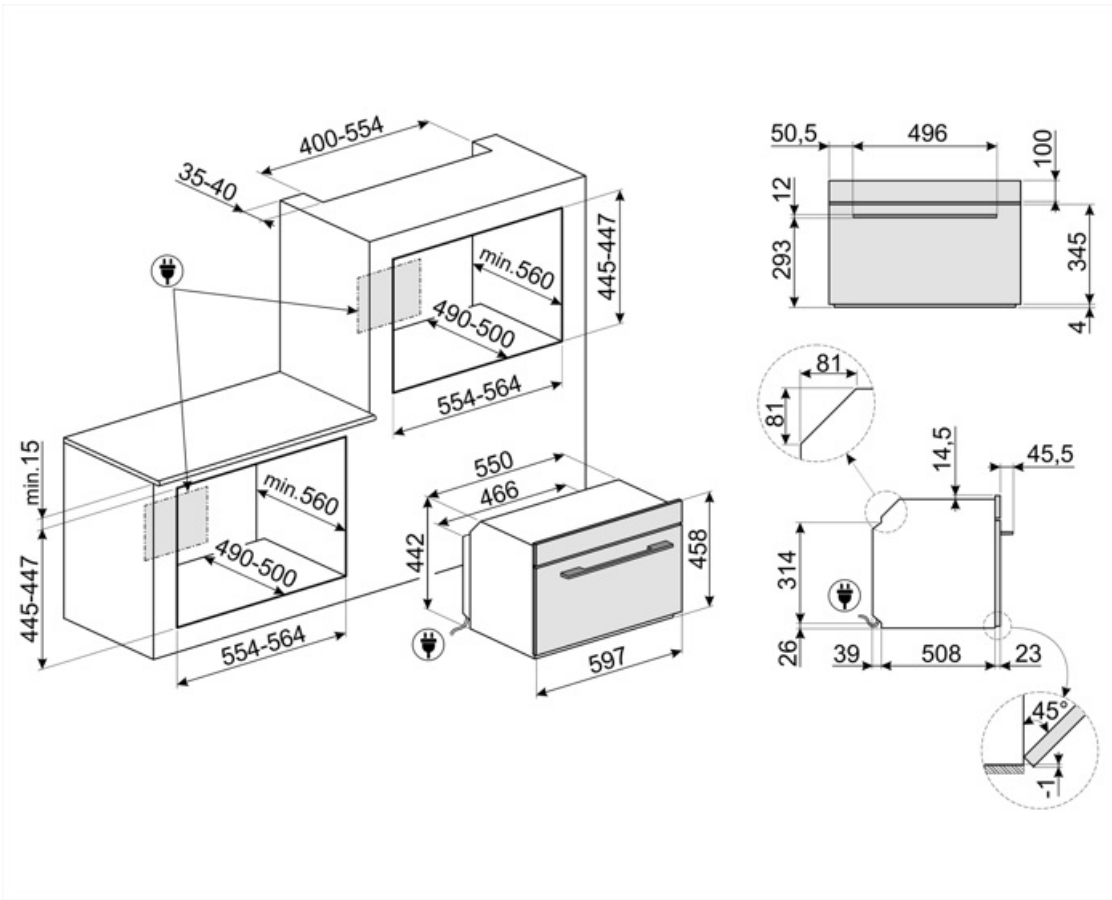
Enerji verimliliği sınıfı	A+	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,12 MJ
Boşluğun net hacmi	41 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,59 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,85 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3,06 MJ	Enerji verimliliği endeksi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



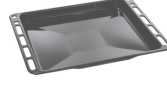
PR3845X

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

Tutamaları 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 ekme, 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.