SF4102VCS

Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme 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

Pişirme fonksiyonu sayısı	14
Otomatik programlar	20

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)	41 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		

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



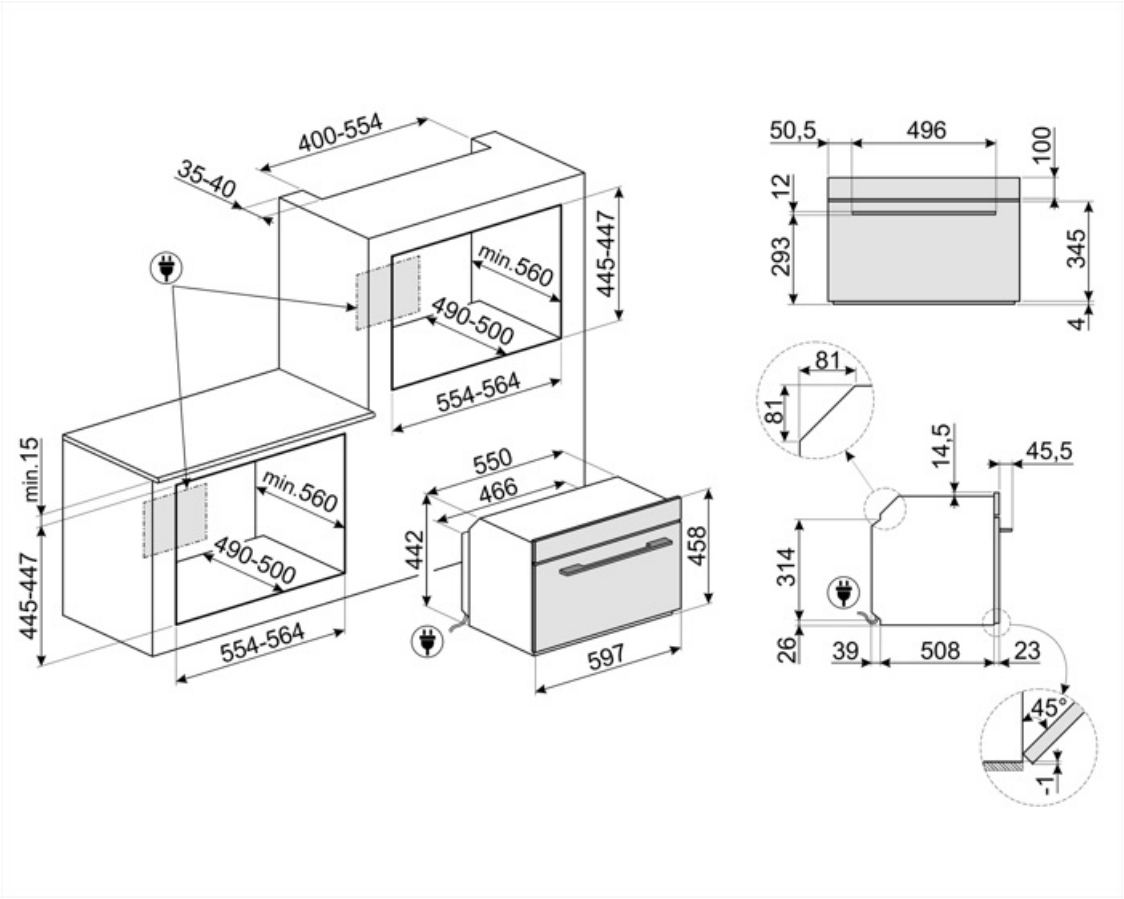
Enerji verimliliği sınıfı	A+	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	2,12 MJ
Boşluğun net hacmi	41 l	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	0,59 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,85 kWh	**Boşluk sayısı**	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3,06 MJ	**Enerji verimliliği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


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
50,5
496
100
12
293
345
4
81
81
14.5
45,5
314
26
39
508
23
45°
1

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 işlevle 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 uygunudur.



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.



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.

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.

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.

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.

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.

45 cm yüksekliğe sahip kompakt cihazlar - küçük mutfak setlerinin işlevsel gereksinimlerini karşılamak için mükemmel çözüm. Çeşitli tiplerde ve farklı stillerde mevcuttur.

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

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

KEEP_WARM_72dpi

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.

40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin

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



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.