SF4604WVCPNX

Kategori	45cm
Ürün Ailesi	Fırın
Vitality (canlılık) sistemi	Evet
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Kombi Buhar
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709276003



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	Paslanmaz çelik	**Logo**	Applied
Malzeme	Cam		

Kumandalar

Ekran adı	VivoScreen	**Ekran dillerinin sayısı**	11
Görüntü teknolojisi	TFT	**Ekran dilleri**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrol ayarı	Tam dokunmatik		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	16
Otomatik programlar	65
Özelleştirilebilir tarifler	64

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

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 programı

Diğer fonksiyonlar

- Zamana göre buz çözme
- Ağırlığa göre buz çözme
- Mayalama
- Sıcak tutma
- Tabak rafı/ısıtıcı
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Buhar Temizliği

Seçenekler

Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**Showroom demo seçeneği**	Evet
Dakika sayacı	Evet	**Demo öğretici modu**	Evet
Timer	3	**Dokunmatik kılavuz**	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet	**Kronoloji**	Evet, kullanılan son 10 fonksiyon
Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, ECO-logic, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar	**Hızlı ön ısıtma**	Evet
		Anında GO	Evet
Prob termometre ile pişirme	Evet		
Akıllı pişirme	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 - güç	2000 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1400 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Kazan - Güç	900 W
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
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Single
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	212x462x407 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye
Su yüklemesi	Doldur ve Gizle, otomatik
Tank kapasitesi	1,2 l
Kapı açıldığında buhar durur	Evet

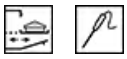
Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A+
Boşluğun net hacmi	41 l
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,85 kWh
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3,06 MJ

Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,12 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,59 kWh
Boşluk sayısı	1
Enerji verimliliği endeksi	81,9 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

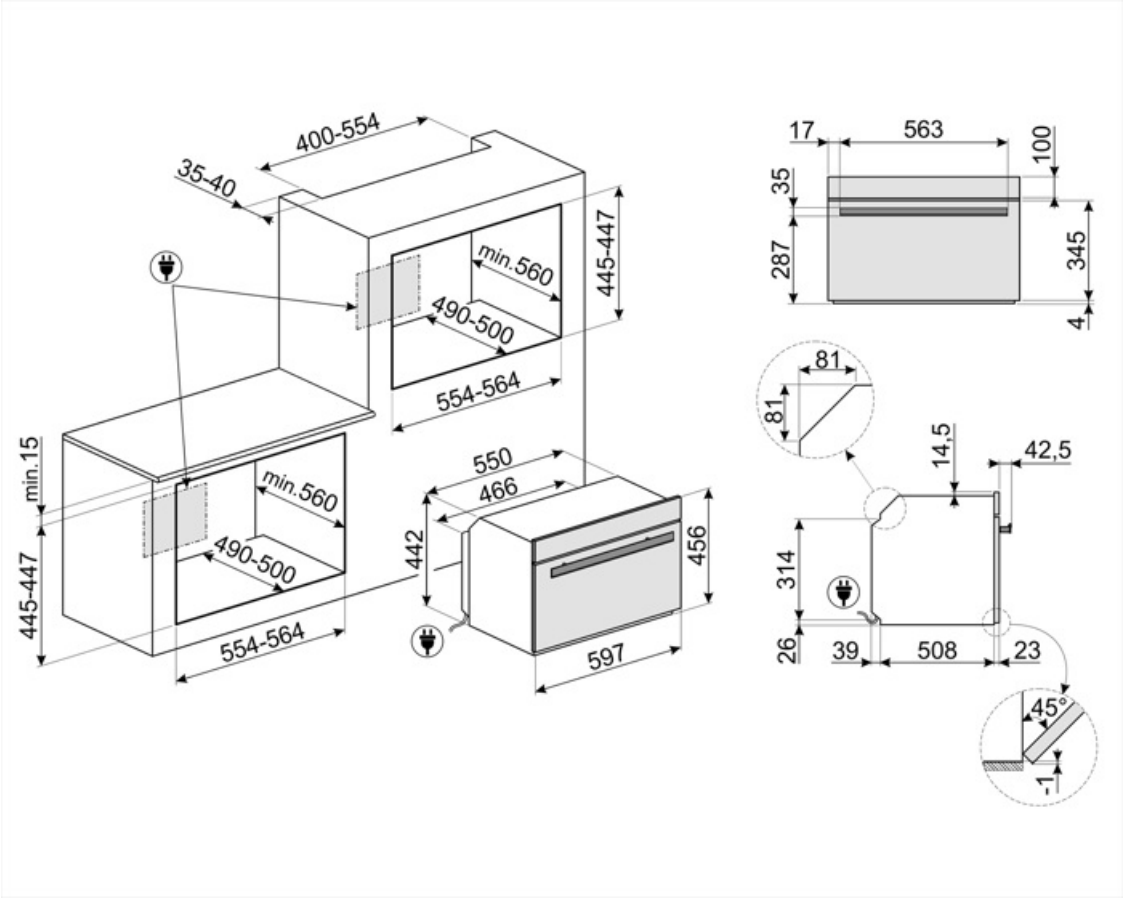


Arka durdurmalı raf	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1
Yerleştirilecek ızgara	1
Paslanmaz çelik tepsi (20mm)	1

Paslanmaz çelik delikli derin tepsi (40mm)	1
Teleskopik Kılavuz raylar, tam çıkarma (paslanmaz çelik)	1
Sıcaklık probu	Evet, tek nokta
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



PR3845N

Sütuna daha fazla fırın kurulduğunda mobilyalar için siyah kapak



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.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



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

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.



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



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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



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.



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.



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.

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.

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



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.



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.



Dokunmatik kumandalar: Kullanımı kolay dokunmatik kumandalar, cihazın bir tuşa dokunarak programlanmasını sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Wi-Fi bağlantısı



...



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 3 farklı pişirme seviyesi vardır.



Wi-Fi bağlantılı cihazlar. SmegConnect Uygulaması aracılığıyla, akıllı telefon ve tablet (iOS ve Android) aracılığıyla cihazları izlemek ve uzaktan kontrol etmek mümkündür.



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.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



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