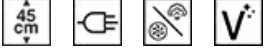
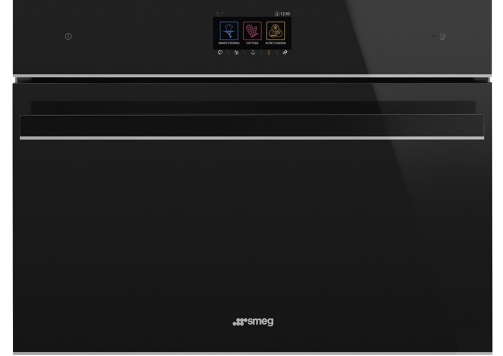


SF4604WVCPNX



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

Dakika sayacı

Timer

Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik

Diğer seçenekler

Prob termometre ile pişirme

Akıllı pişirme

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Evet

3

Evet

Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, ECO-logic, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar

Evet

Evet

Showroom demo seçeneği

Demo öğretici modu

Dokunmatik kılavuz

Kronoloji

Hızlı ön ısıtma

Anında GO

Evet

Evet

Evet

Evet, kullanılan son 10 fonksiyon

Evet

Evet

Teknik özellikler



Minimum Sıcaklık	30 °C	Kapı	Temperli kapı
Maksimum sıcaklık	250 °C	Çıkarılabilir kapı	Evet
Raf sayısı	3	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Lamba sayısı	1	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Lamba tipi	Halojen	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Lamba gücü	40 W	Soğutma sistemi	Teğetsel
Kapı açıldığında yanar	Evet	Cooling duct	Single
Alt ısıtma elemanı gücü	1000 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	212x462x407 mm
Izgara elemanı - güç	2000 W	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 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

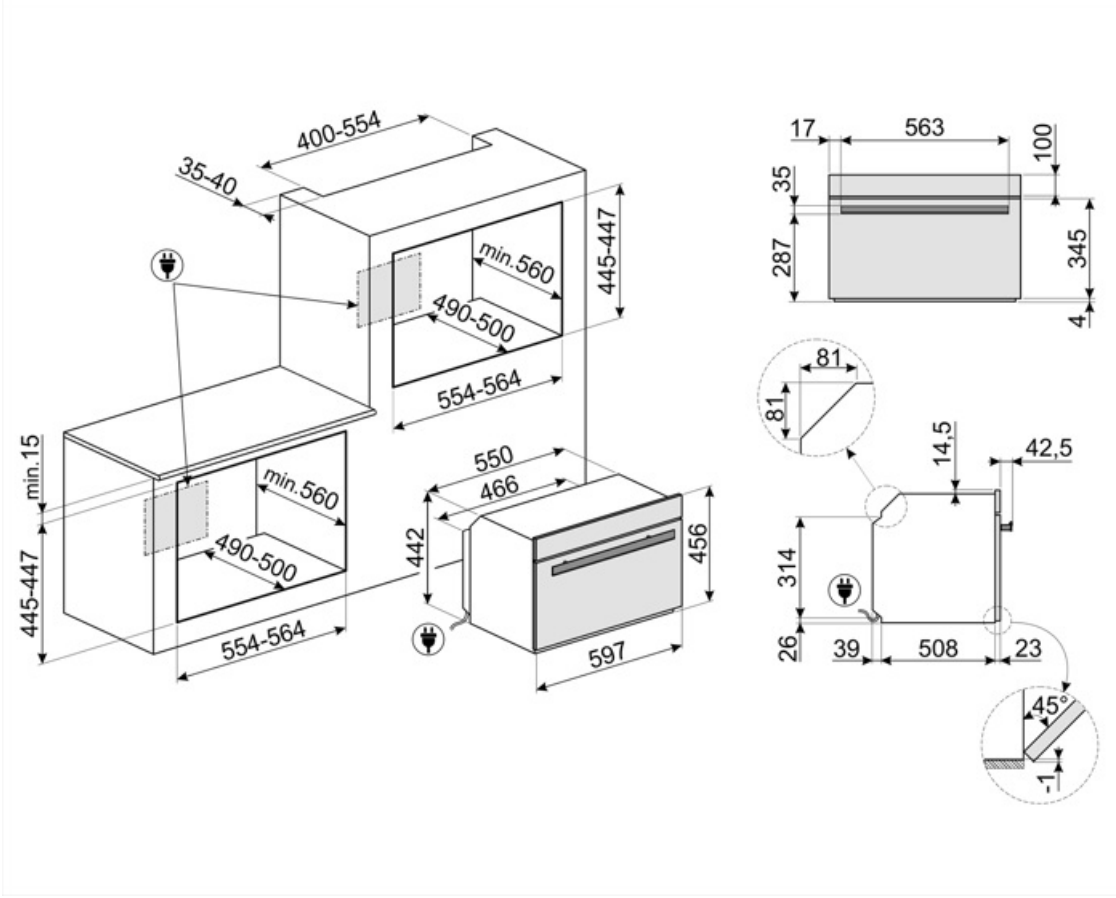


Arka durdurmalı raf	1	Paslanmaz çelik delikli derin tepsi (40mm)	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1	Teleskopik Kılavuz raylar, tam çıkarma (paslanmaz çelik)	1
Yerleştirilecek ızgara	1	Sıcaklık probu	Evet, tek nokta
Paslanmaz çelik tepsi (20mm)	1	Diğer	Sünger/ Kazan kapağı/ Ölçü kabı

Elektrik Bağlantısı

Voltaj 220-240 V
Akım 14 A
Nominal güç 3100 W

Frekans (Hz) 50/60 Hz
Güç kaynağı kablo uzunluğu 115 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BX640

Buharlı fırın için paslanmaz çelik tepsi,
H40xW455xD176 mm



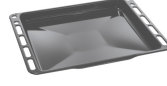
PR3845N

Sütuna daha fazla fırın kurulduğunda
mobilyalar için siyah kapak



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 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.
	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 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, 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.



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.



Buharda pişirme: Sebzelere 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.



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.



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



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, pirzoları, 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 yemek için idealdir.



FUN_SOUS_VIDE_72dpi



İsın 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.



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



KEEP_WARM_72dpi



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 uyararak 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.
-  ...