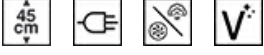


SF4102VCS



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

Dakika sayacı

Timer

Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik

Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu

Evet

1

Evet

Diğer seçenekler
Showroom demo seçeneği

Hızlı ön ısıtma

Sıcak tutma, Eko ışık

Evet

Evet

Teknik özellikler



Minimum Sıcaklık

30 °C

Maksimum sıcaklık

250 °C

Raf sayısı

3

Lamba sayısı

1

Kapı

Çıkarılabilir kapı

Tamamı camlı iç kapı

Çıkarılabilir iç kapı

Temperli kapı

Evet

Evet

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



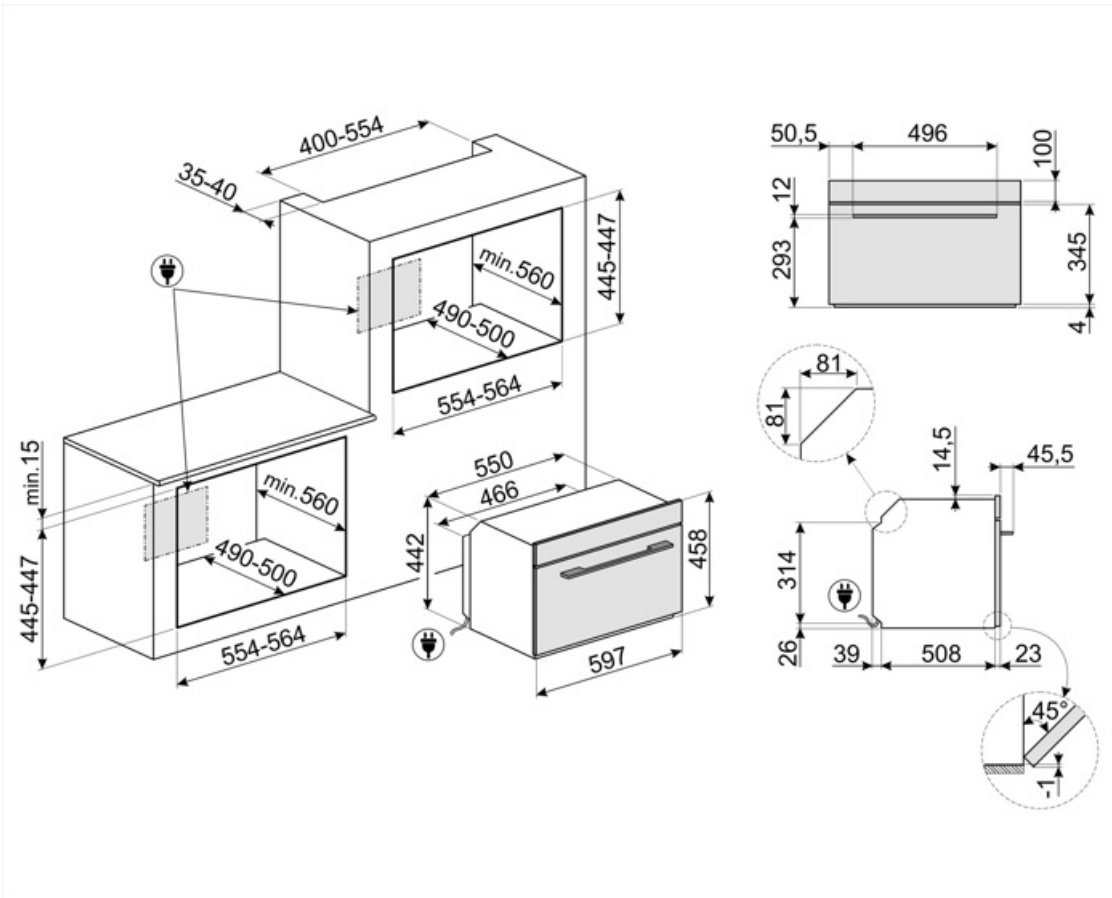
Enerji verimliliği sınıfı	A+	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2.12 MJ
Boşluğun net hacmi	41 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0.59 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0.85 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	3.06 MJ	Enerji verimliliği endeksi	81,9 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka durdurmalı raf	1	Paslanmaz çelik 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	Frekans (Hz)	50/60 Hz
Akım	14 A	Güç kaynağı kablo uzunluğu	115 cm
Nominal güç	3100 W		



Not included accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BX640

Buharlı fırın için paslanmaz çelik tepsi,
H40xW455xD176 mm



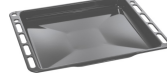
PR3845X

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



Symbols glossary

-  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.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Kireç çözme işlevi: Tanktaki fazla kireçtaşı birikintilerini gidermek ve ürünün düzgün çalışmasını sağlamak için gereklidir. Bu işlemi gerçekleştirme ihtiyacı, ürünün kendisi tarafından belirtilir.
-  Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  Elektrik
-  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 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.
-  **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.
-  **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.
-  **40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin**
-  **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, pürzölaneleri, 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 kahvaltısı 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.**
-  **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**
-  **ECO-logic:** seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.
-  **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.