

## SF800AO

### coloniale

Piekarnik elektryczny, wysokość 60 cm  
6 funkcji  
Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

EAN13: 8017709171896

ESTETYKA / STEROWANIE

Antracyt

Pokręta z mosiądzu

Programator analogowy, zegar

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

6 funkcji pieczenia

Automatyczne wyłączenie

Sygnal dźwiękowy zakończenia pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50° – 250°C)

WNĘTRZE

5 poziomów pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa halogenowa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

Obwodowy system chłodzący

3 szyby

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Głęboka blacha (40 mm): 1

Ruszt: 1

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc przyłączeniowa: 3,0 kW

Moc dużego grilla: 2,7 kW

Napięcie: 220-240 V

Zabezpieczenie: 13 A

Częstotliwość: 50/60 Hz



## Functions



## Wersje

---

- **SF800B** - biały, złote pokrętki
- **SF800A** - antracyt, złote pokrętki
- **SF800P** - kremowy, złote pokrętki
- **SF800AVO** - jasny brązowy, pokrętki z mosiądzu
- **SF800PO** - kremowy, pokrętki z mosiądzu



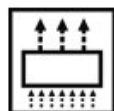
**A** Klasa A:  
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



**POTRÓJNIE OSZKŁONE DRZWI:**



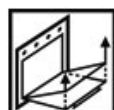
Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



**POZIOMY PIEKARNIKA:**



Piekarniki firmy SMEG z maksymalną pojemnością 72 litrów posiadają 5 poziomów, co zapewnia maksymalną elastyczność w użytkowaniu. Pozwala to na oszczędność czasu potrzebnego do przyrządzenia kilku potraw w tym samym czasie albo konieczności przygotowania dużych ilości.



**DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:**



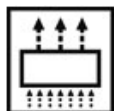
W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



**JEDNOLITE SZKŁO WEWNĘTRZNE:**



W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



**STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:**



Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



**MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ:**



Niektóre modele piekarników firmy SMEG posiadają pojemność netto 72 litrów (79 l brutto) – tj. o 35% większej od standardowej pojemności. Zwiększenie pojemności powoduje zwiększenie liczby poziomów pieczenia do pięciu.



**EMALIA ŁATWOCZYSZCZĄCA EVER CLEAN:**



Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



**WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:**



Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.



**WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:**



Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



**GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:**



Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



ECO

#### **ECO:**

Ustawienie ECO pozwala na szybkie wstępne podgrzanie piekarnika. Włączenie dolnej grzałki, grzałki grilla i wentylatora zapewnia optymalną wydajność. Funkcja jest użyteczna w połączeniu z wybranym zasadniczym programem pieczenia.

---



#### **WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:**

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzania innych potraw.

---



#### **GRZAŁKA GRILLA:**

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.

---

