

SF750AO

cortina

Piekarnik elektryczny z czyszczeniem parowym, wysokość 60 cm, 10 funkcji pieczenia, pojemność 70 l, prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem

EAN13: 8017709166427

ESTETYKA / STEROWANIE

- Antracyt
- Sterowanie za pomocą pokręteł antracytowych
- Wykończenie z mosiądzu (uchwyt, podkładki pokręteł, ramka szyby)
- Zegar analogowy

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

- 10 funkcji pieczenia
- 1 funkcja dodatkowa: czyszczenie parowe
- Automatyczne wyłączenie
- Minutnik
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Mechaniczne sterowanie temperaturą (50° – 250°C)

KOMORA WEWNĘTRZNA

- Pojemność netto: 70 l
- 5 poziomów pieczenia
- Metalowe drabinki boczne
- Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean
- Wysuwana osłona górnej grzałki
- Oświetlenie wnętrza: 2 lampy halogenowe
- W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

- Obwodowy system chłodzący
- 3 szyby, „zimne drzwi”
- Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Głęboka blacha emaliowana (40 mm): 1
- Blacha emaliowana (20 mm): 1
- Ruszt do głębokiej blachy: 1

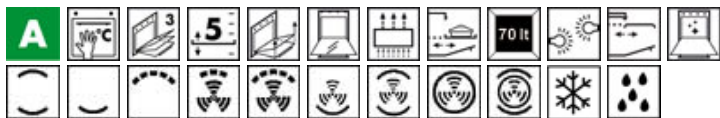


- Ruszt: 1
- Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem: 2

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Moc przyłączeniowa: 3,0 kW
- Napięcie: 220-240 V
- Zabezpieczenie: 13 A
- Częstotliwość: 50/60 Hz

Functions



Wersje

- **SF750AS** - antracyt, pokrętła z postarzanego srebra
- **SF750BS** - biały, pokrętła z postarzanego srebra
- **SF750PO** - kremowy, pokrętła z mosiądzu
- **SF750RA** - miedź, miedziane pokrętła
- **SF750OT** - mosiądz, pokrętła z mosiądzu
- **SF750RWX** - czerwone wino, srebrne pokrętła
- **SF750PS** - kremowy, pokrętła z postarzanego srebra
- **SF750PX** - kremowy, srebrne pokrętła



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



CHŁODNE DRZWI:

Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 °C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



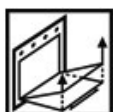
POTRÓJNIE OSZKŁONE DRZWI:

Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. 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.



PROWADNICE TELESKOPOWE:

Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika, bez ich przymocowywania. Zapewnia to maksymalne bezpieczeństwo w procesie gotowania.



MAXI OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 70 l (brutto is 90 l)



OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:

Piekarniki firmy Smeg o maksymalnej pojemności dla lepszego oświetlenia wnętrza posiadają dwie lampy halogenowe umieszczone po bokach i na różnych poziomach.



OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA 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.



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.



GRZAŁKA DOLNA:

Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



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.



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.



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.



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

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



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 PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, kótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA, GÓRNA I DOLNA:

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia na rożnie, poruszając powietrze wokół potrawy zamiast poruszać potrawą.



ROZMRAŻANIE:

Funkcja ustawiana ręcznie. Do rozmrażania żywności (bez gotowania) temperatura jest zawsze bardzo niska (40°C). Czas gotowania może być dostosowany do potrzeb użytkownika.



CZYSZCZENIE PAROWE:

Niektóre piekarniki firmy Smeg wyposażone są w funkcję czyszczenia parowego, co znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, za pomocą pary generowanej z niewielkiej ilości wody.

