

SFP805AO

coloniale

Piekarnik elektryczny z funkcją pirolizy, wysokość 60 cm,
8 funkcji

EAN13: 8017709184292

ESTETYKA / STEROWANIE

Antracyt

Pokręta z mosiądzu

Programator analogowy, zegar

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

6 funkcji grzania

2 funkcje czyszczenia: piroliza i ECO-piroliza

Automatyczne wyłączenie

Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50° – 280°C)

Szybkie nagrzewanie piekarnika

WNĘTRZE

5 poziomów pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Osłona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa halogenowa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

Obwodowy system chłodzący

4 szyby, „zimne drzwi”

Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwi

Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Głęboka blacha (40 mm): 1

Blacha (20 mm) z rusztem: 1

Ruszt: 1

Zestaw do rożna: 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

- **SFP805P** - kremowy, złote pokręta
- **SFP805A** - antracyt, złote pokręta
- **SFP805PO** - kremowy, pokręta z mosiądzu

Smeg Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa
Tel. +48 22 276 14 00



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



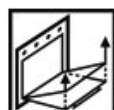
DRZWI Z POCZWÓRNYM SZKŁEM:

Modele piekarników z funkcją pirolitycznego czyszczenia są wyposażone w poczwórnie przeszklone drzwi. Podczas pirolizy zewnątrz powierzchnia pozostaje zimna zapewniając maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. 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.



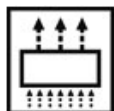
DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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.



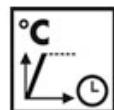
STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

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



MAXI OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 70 l (brutto is 90 l)



SZYBKIE NAGRZEWANIE:

Ta opcja pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury (w zależności od modelu trwa to od 6 do 9 minut) dla zwiększenia szybkości przygotowania potrawy.



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.



OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

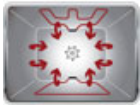
Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



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.





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.



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 nagrzany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



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.



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 podgrzewania innych potraw.



ROŻEN I 1 SEKCJA GRZAŁKI GRILLA:

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z połową grzałki grilla.

PIROLIZA:

P Czyszczenie pirolityczne w temperaturze 500°C usuwa wszelkie zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. Proces zajmuje od 1,5 do 3 godzin w zależności od stopnia zanieczyszczenia piekarnika.



ECO PIROLIZA:

Czyszczenie pirolityczne ECO jest wykorzystywane w przypadku delikatnych zanieczyszczeń. Proces ten trwa 1,5 godziny.

