

SFT805PO

coloniale

Piekarnik elektryczny, wysokość 60 cm
9 funkcji
Czyszczenie parowe

EAN13: 8017709172039

ESTETYKA / STEROWANIE

Kremowy

Pokręta z mosiądzu

Programator analogowy, zegar

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

9 funkcji

Czyszczenie parowe

Rozmrażanie

Automatyczne wyłączenie

Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50° – 250°C)

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

2 szyby

Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Głęboka blacha (40 mm): 1

Blacha (20 mm) z rusztem: 1

Ruszt: 1

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem: 1

Panele katalityczne: 3

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

- **SFT805AO** - antracyt, pokrętła z mosiądzu

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

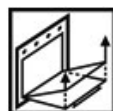


A Klasa A:
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



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.



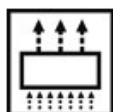
DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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)



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 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.



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

**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.

**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.

**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.

**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.

