

CO68GMP9

coloniale

Kuchnia wolnostojąca z płytą gazową, szerokość 60 cm, kolekcja Coloniale

EAN13: 8017709157401

OPIS URZĄDZENIA

Wielofunkcyjny piekarnik:

- 9 funkcji
- Pojemność piekarnika: 68 litry
- Funkcja Turbo
- Funkcja Vapor Clean
- Automatyczne wyłączenie po zakończeniu pieczenia
- Obwodowy system chłodzenia
- Grill elektryczny
- Szklana wewnętrzna powierzchnia drzwiczek
- Wyjmowane drzwi do łatwego czyszczenia
- Wymagane zasilanie: 3,0 kW

Płyta gazowa:

- 4 palniki
- Tylny lewy: 1,7 kW
- Przedni lewy: Ultra szybki 3,5 kW
- Tylny prawy: 1,7 kW
- Przedni prawy: 1,0 kW
- Emaliowane ruszty
- Zawory bezpieczeństwa
- Automatyczne zapalanie



Functions



Piekarnik główny



Piekarnik główny



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.



1/2 GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania małych potraw. Tylko środkowa część grzałki jest aktywna.



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 kiełbasę). 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, 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, 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, krótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



Blokada grzałek:

Po wybraniu tej funkcji, urządzenie wyłącza grzałki nawet wtedy jeśli jest ustawiony termostat.



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.



