

SF855PO

coloniale

Piekarnik elektryczny, wysokość 60 cm
11 funkcji
Czyszczenie parowe

EAN13: 8017709185466

ESTETYKA / STEROWANIE

kremowy

pokręta z mosiądzu

Programator analogowy, zegar

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

11 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: 2 lampy halogenowe

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

Obwodowy system chłodzący

3 szyby, „zimne drzwi”

Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Głęboka blacha (40 mm): 1

Blacha (20 mm) z rusztem: 1

Ruszt: 1

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem: 2

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

- **SF855X** - stal nierdzewna, srebrne pokrętki
- **SF855A** - antracyt, złote pokrętki
- **SF855P** - kremowy, złote pokrętki
- **SF855AO** - antracyt, pokrętki z mosiądzu
- **SF855PX** - kremowy, srebrne pokrętki

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1



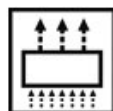
A Klasa A:
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



POTRÓJNIE OSZKŁONE DRZWI:



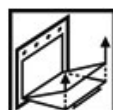
Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



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:



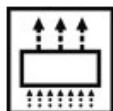
W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



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.



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.



OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:



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



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 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.



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.



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.



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.



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 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.



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.

