

SF750AO

cortina

Piekarnik elektryczny z czyszczeniem parowym,
wysokość: 60 cm, klasa A, zegar analogowy

EAN13: 8017709166427

WZORNICTWO / OBSŁUGA

- Antracytowy
- Wykończenie w kolorze mosiężnym (uchwyt, podkładki pokręteł, ramka szyby oraz zegara)
- Sterowanie za pomocą pokręteł w kolorze antracytowym
- Zegar analogowy

PROGRAMY / FUNKCJE

- 8 funkcji pieczenia: grzałka grilla, grzałka dolna i górna, grzałka dolna z obiegiem powietrza, grzałka grilla z obiegiem powietrza, grzałka grilla mała z obiegiem powietrza, grzałka dolna i górna z obiegiem powietrza, termoobieg, turbo
- 2 funkcje dodatkowe: czyszczenie parowe, rozmrażanie

ROZWIĄZANIA / PARAMETRY

- Programator elektromechaniczny: automatyczne wyłączenie, minutnik
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Elektromechaniczne sterowanie temperaturą (50° – 250°C)

KOMORA WEWNĘTRZNA

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

BEZPIECZEŃSTWO

- 3 szyby, „zimne drzwi”
- Obwodowy system chłodzący
- 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

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



Functions



Wersje

- **SF750AS** - antracytowy, wykończenie w kolorze postarzanego srebra
- **SF750BS** - biały, wykończenie w kolorze postarzanego srebra
- **SF750PO** - kremowy, wykończenie w kolorze mosiężnym
- **SF750RA** - miedź, wykończenie w kolorze polerowanej miedzi
- **SF750OT** - mosiądz, wykończenie w kolorze złotym



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



Pojemność netto:

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.



Emalia Ever Clean:

Emalia zastosowana w wewnętrznej komorze urządzenia, zdecydowanie ułatwia utrzymanie jej w czystości. Wynika to z właściwości zastosowanej emalii, którą cechuje słaba przyczepność tłuszczu i odporność na działanie różnego rodzaju kwasów, pochodzących z gospodarstwa domowego.



Poziomy pieczenia:

Jednoczesne pieczenie kilku potraw na różnych poziomach w naszych piekarnikach elektrycznych umożliwia przygotowanie całego dania bez mieszania się zapachów.



OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:

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



Wewnętrzna powierzchnia drzwi ze szkła:

Wewnętrzna powierzchnia drzwi piekarnika została wykonana w całości ze szkła, bez konieczności zastosowania jakichkolwiek śrub.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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



Ilość szyb w drzwiach:

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



Zimne drzwi:

Dzięki zastosowaniu obwodowego systemu chłodzącego i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50°C.



Obwodowy system chłodzący:

Innowacyjny system chłodzący pomaga chronić meble przed nadmierną temperaturą podczas pracy urządzenia.



Prowadnice teleskopowe:

Łatwo demontowane prowadnice teleskopowe ułatwiają wysunięcie blachy z piekarnika bez potrzeby jej unoszenia. Zapewnia to maksymalne bezpieczeństwo podczas przygotowywania potrawy.



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.



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 DOLNA:

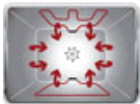
Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.

**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 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.

**Czyszczenie parowe:**

Wybrane piekarniki zostały wyposażone w funkcję czyszczenia parowego, która ułatwia ich konserwację. Funkcja ta umożliwi wytworzenie pary, z niewielkiej ilości wody, potrzebnej do wyczyszczenia wewnętrznej komory.

**ROZMRAŻANIE:**

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

Z czyszczeniem parowym
60 cm
antracytowy
klasa energochłonności A
elektryczne
piekarniki elektryczne

