

SF800B

coloniale

Piekarnik elektryczny, wysokość: 60 cm, klasa A, zegar analogowy

EAN13: 8017709182663

WZORNICTWO / OBSŁUGA

- Biały
- Sterowanie za pomocą pokręteł w kolorze złotym (białe podkładki pokręteł)
- Wykończenie w kolorze złotym (uchwyt, ramka szyby oraz zegara)
- Zegar analogowy

ROZWIĄZANIA / FUNKCJE / PARAMETRY

- 6 funkcji pieczenia
- Zegar, 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: 1 lampa halogenowa
- 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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Głęboka blacha emaliowana (40 mm): 1
- Ruszt: 1

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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



Functions



Wersje

- **SF800AVO** - jasny brązowy, pokręta z mosiądzu
- **SF800PO** - kremowy, pokręta z mosiądzu
- **SF800AO** - antracyt, pokręta z mosiądzu

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



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewni 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.



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.



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.



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 doskonale 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.



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.

