

SF850RA

coloniale

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

EAN13: 8017709182069

WZORNICTWO / OBSŁUGA

- Miedź
- Sterowanie za pomocą pokręteł w kolorze miedzianych (antracytowe podkładki pokręteł)
- Wykończenie w kolorze miedzianym (uchwyt, ramka szyby oraz zegara)
- Zegar analogowy
- Front wypukły

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

- **SF850APZ** - antracytowy, wykończenie w kolorze polerowanego srebra, funkcja Pizza

- **SF850A** - antracytowy, wykończenie w kolorze polerowanego srebra
- **SF850P** - kremowy, wykończenie w kolorze złotym
- **SF850AVO** - jasnobrązowy, wykończenie w kolorze mosiężnym
- **SF850X** - stal nierdzewna, wykończenie w kolorze polerowanego srebra

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



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



MAXI OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 70 l (brutto is 90 l)



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.



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.



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.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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



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.



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.



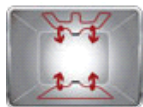
STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury 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 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.



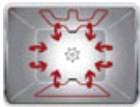
WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

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



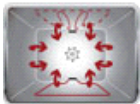
WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

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, 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.

