

SFP805AO

coloniale

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

EAN13: 8017709184292

WZORNICTWO / OBSŁUGA

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

PROGRAMY / FUNKCJE

- 6 funkcji pieczenia: grzałka dolna i górna, grzałka grilla z obiegiem powietrza, grzałka grilla z rożnem, grzałka dolna i górna z obiegiem powietrza, turbo, eco
- 2 funkcje dodatkowe: piroliza, eco-piroliza

ROZWIĄZANIA / PARAMETRY

- Programator elektroniczny: zegar, automatyczne wyłączenie, minutnik
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Elektroniczne sterowanie temperaturą (50° – 280°C)
- Szybkie nagrzewanie piekarnika

KOMORA WEWNĘTRZNA

- Zawiasy Silent Close
- 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

- Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego
- 4 szyby, „zimne drzwi”
- Obwodowy system chłodzący
- Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

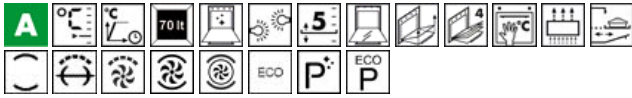
- Głęboka blacha emaliowana (40 mm): 2
- Ruszt do głębokiej blachy: 1
- Ruszt: 2
- Rożen: 1
- Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem: 1

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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



Functions



Wersje

- **SFP805PO** - kremowy, wykończenie w kolorze mosiężnym



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



Elektroniczne sterowanie temperaturą:

Elektroniczne sterowanie temperaturą pozwala na utrzymanie stałej temperatury we wnętrzu piekarnika. Umożliwia to przyrządzanie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Szybkie nagrzewanie:

Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury (w zależności od modelu trwa to od 6 do 9 minut) dla zwiększenia szybkości przygotowania potrawy.



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.



OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:

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



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.



DRZWI Z POCZWÓRNYM SZKŁEM:

Modele piekarników z funkcją pirolitycznego czyszczenia są wyposażone w poczwórnie przeszkłone drzwi. Podczas pirolizy zewnątrz powierzchnia pozostaje zimna zapewniając maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



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 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.



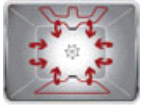
ROŻEN ORAZ GRZAŁKA GRILLA:

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z całą grzałką grilla.



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, 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.



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.

Piroliza:



Podczas funkcji czyszczenia piekarnik jest podgrzewany do 500°C, co pozwala usunąć wszystkie tłuszcze i zabrudzenia. W tym czasie, dzięki specjalnej konstrukcji drzwi, temperatura na ich zewnętrznej powierzchni nie przekracza 55°C.

Piroliza eco:



Komorę piekarnika jest nagrzewana do temperatury 500°C, dzięki czemu wszystkie zanieczyszczenia zostają usunięte. Czas trwania programu wynosi 1,5 godziny.

