

## SC45VNE2

### linea

Urządzenie do gotowania na parze, wysokość 45 cm, 6 funkcji  
3 poziomy przygotowywania potraw na parze

EAN13: 8017709126117

ESTETYKA / STEROWANIE

Czarne szkło

Podświetlane pokręta

Wyświetlacz: LED

Sterowanie za pomocą pokręteł



### FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

6 funkcji, w tym:

- podgrzewanie i sterylizacja, rozmrażanie

Automatyczne programy: 5 do ryb, 5 do mięs, 5 do warzyw

Programator elektroniczny: zegar, opóźniony start, automatyczne wyłączenie

Sygnal dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Opcja demo SHOWROOM

Opcja ECOlogic: zmniejszenie zużycia energii

Elektroniczne sterowanie temperaturą (40 - 100°C)

### WNĘTRZE

Pojemność netto: 34 l

Pojemność zbiornika na wodę: 1,2 l

3 poziomy przygotowywania potraw na parze

W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi

Metalowe drabinki boczne

Komora ze stali nierdzewnej

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa

### BEZPIECZEŃSTWO

Obwodowy system chłodzący

Blokada bezpieczeństwa

Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwi

Zatrzymanie parowania po otwarciu drzwi

### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Perforowana metalowa blacha: 1

Głęboka metalowa blacha: 1

Ruszt: 1

Odkamieniacz: 1

Gąbka: 1

#### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc przyłączeniowa: 1,5 kW

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz

## Functions

---



## Opcje

---

- **CT15NE-2** - czarne szkło

## Wersje

---

- **SC45VB2** - białe szkło
- **SC45V2** - srebrne szkło Stopsol + stal nierdzewna



#### URZĄDZENIA KOMPAKTOWE:

Urządzenia o wysokości 45 cm, o różnym zastosowaniu i funkcjach. Występują w różnych liniach wzorniczych.



#### DUŻA POJEMNOŚĆ:

Wybrane piekarniki firmy Smeg o wysokości 60 cm posiadają dużą pojemność netto - 34 l



#### PIEKARNIKI PAROWE:

Gotowanie na parze to naturalna metoda gotowania wielu różnorodnych potraw od warzyw po desery, aby zachować naturalne wartości odżywcze i wygląd składników. Idealne rozwiązanie do gotowania bez tłuszczu, a także do podgrzewania potraw bez ich wysuszenia. Gotowanie na parze świetnie sprawdza się w jednoczesnym przygotowywaniu potraw wymagających różnych czasów gotowania.



#### POZIOMY PIEKARNIKA:

Piekarniki firmy SMEG z maksymalną pojemnością 72 litrów posiadają 3 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.



#### ELEKTRONICZNA KONTROLA TEMPERATURY:

Pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach tolerancji 2-3 ° C. Umożliwia to przyrządzanie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów, puddingów.



#### ECO-LOGIC:

Opcja ECO- logic ogranicza całkowite zużycie energii do 3 kW, umożliwia to używanie płyty i innych urządzeń w tym samym czasie.



#### STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



#### BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA:

Blokady przeciwko dzieciom są stosowane w takich urządzeniach jak kucharki, płyty grzewcze i zmywarki. Gdy opcja jest włączona wszystkie funkcje i programy są zablokowane, włącznie z funkcjami włączania i wyłączenia urządzenia, co zapewnia pełne bezpieczeństwo dla dzieci.



#### OŚWIETLENIE WNĘTRZA LED:

Wybrane modele zostały wyposażone w wewnętrzne oświetlenie LED, które gwarantuje oszczędność energii elektrycznej oraz świeże i dokładne oświetlenie wnętrza.



#### PODŚWIETLANE POKRĘTŁA:

W niektórych modelach piekarników firmy SMEG, ekspresów do kawy i płyt grzewczych pokręta są podświetlane, kiedy urządzenie jest włączone. Ten sam mechanizm działa w niektórych płytach grzewczych, kiedy gaz jest włączony, co dodatkowo służy bezpieczeństwu.



#### GOTOWANIE NA PARZE:

Funkcja manualna, do przygotowywania potraw na parze.



#### FUNKCJA PIECZENIA MIĘSA:

5 automatycznych funkcji do pieczenia różnych rodzajów mięsa, czas może zostać zmieniony.



#### FUNKCJA PIECZENIA RYBY:

5 automatycznych funkcji do pieczenia różnych rodzajów ryby, czas może zostać zmieniony.



#### FUNKCJA PIECZENIA WARZYW:

5 automatycznych funkcji do pieczenia różnych rodzajów warzyw, czas może zostać zmieniony.



#### FUNKCJA PODGRZEWANIA I STERYLIZACJI:

6 automatycznych programów do podgrzewania mięsa i sterylizacji słoików czy butelek. W tym 1 program do przygotowywania zamrożonych posiłków. Czas pieczenia może zostać zmieniony

**ROZMRAZANIE:**

Funkcja ustawiana ręcznie. Do rozmrażania żywności (bez gotowania) temperatura jest zawsze bardzo niska ( 40°C). Czas gotowania może być dostosowany do potrzeb użytkownika.

---

