

SF4140MCN

linea

Piekarnik elektryczny z funkcją mikrofal, wysokość 45 cm, 13 funkcji pieczenia, 8 funkcji dodatkowych, czyszczenie parowe, zawiasy Silent Close, pojemność netto: 40 l

EAN13: 8017709214760

ESTETYKA / STEROWANIE

- Czarne szkło
- Sterowanie za pomocą wyświetlacza Touch control
- Kolorowy wyświetlacz TFT

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

- 13 funkcji pieczenia (w tym 4 z mikrofalami)
- 8 funkcji dodatkowych: czyszczenie parowe, rozmrażanie przez podanie czasu, rozmrażanie przed podanie wagi, regeneracja potrawy, wyrastanie ciasta, sabbath, utrzymywanie potrawy w ciepłe, eco-oświetlenie, szybki start
- 50 programów automatycznych
- Programator elektroniczny: zegar, opóźniony start, automatyczne wyłączenie
- Minutnik
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Elektroniczne sterowanie temperaturą (30° – 250°C)
- Szybkie nagrzewanie piekarnika
- Tryb Showroom
- ECO-logic: zmniejszenie zużycia energii

KOMORA WEWNĘTRZNA

- Pojemność netto: 40 l
- 3 poziomy pieczenia
- Metalowe drabinki boczne
- Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean
- Oświetlenie wnętrza: 2 lampy halogenowe

BEZPIECZEŃSTWO

- Obwodowy system chłodzący
- Blokada bezpieczeństwa
- 3 szyby, „zimne drzwi”
- Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Blacha szklana: 1
- Ruszt do blachy szklanej: 1
- Ruszt: 1

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Moc przyłączeniowa: 3,1 kW
- Napięcie: 220-240 V
- Zabezpieczenie: 14 A
- Częstotliwość: 50 Hz



Functions

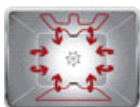




WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:



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



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.



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 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.



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.



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 podgrzewania innych potraw.



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.



ROZMRAŻANIE WG CZASU:

Czas rozmrażania zostanie obliczony na podstawie wprowadzonego rodzaju potrawy oraz jej masy, natomiast moc będzie zmieniana automatycznie w celu uzyskania optymalnych wyników rozmrażania.



ROZMRAŻANIE WG WAGI:

Proces rozmrażania zostanie automatycznie dostosowany do ustawionej wagi żywności tak, aby osiągnąć optymalne wyniki rozmrażania.



Mikrofałe:



Mikrofałe przedostają się bezpośrednio do żywności, zapewniając szybkie pieczenie i oszczędność energii. Doskonały sposób na przygotowanie potraw bez użycia tłuszczu, rozmrażanie oraz podgrzewanie bez zmiany ich smaku i formy. Może być używana razem z funkcjami tradycyjnego pieczenia bez utraty wszystkich ich zalet.



MIKROFALE I GRZAŁKA GRILLA:



Połączenie działania mikrofal z działaniem grzałki grilla jest idealne w przypadku szybkiego gotowania połączonego z rumienieniem potraw. Co więcej, przy użyciu tej funkcji można przygotować potrawy pokryte serem.



KUCHENKI MIKROFALOWE:

Kuchenki mikrofalowe pozwalają na przygotowanie potraw w najkrótszym możliwym czasie przy jednoczesnym największym stopniu oszczędności energii. Ponadto nie wymaga się wcześniejszego częściowego termicznego przygotowania potraw.



Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + mikrofałe:

Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + mikrofałe



Rigenerazione Riscaldamento:

Questa funzione permette di riscaldare cibi già cotti precedentemente e conservati in frigorifero.



CZYSZCZENIE PAROWE:

Niektóre piekarniki firmy Smeg wyposażone są w funkcję czyszczenia parowego, co znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, za pomocą pary generowanej z niewielkiej ilości wody.

