

## KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE

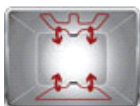
**A:**  
Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

**A Klasa A:**  
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.

**A+:**  
**A+:** Klasa A + pozwala na oszczędność energii do 10% w stosunku do urządzeń należących do klasy A. Wydajność urządzenia jest gwarantowana pomimo niskiego poziomu zużycia energii.



**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.



**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.



**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 DOLNA:**  
Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



**1/2 GRZAŁKA GRILLA:**  
Funkcja używana do szybkiego podgrzewania małych potraw. Tylko środkowa część grzałki jest aktywna.



**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.



**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.



**ROZMRAŻANIE:**  
Po wybraniu tej funkcji, urządzenie wyłącza grzałki nawet wtedy jeśli jest nastawiony termostat.



**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.



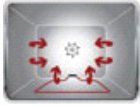
#### WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

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 I DOLNA:

Dodanie grzałki dolnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do spodu potrawy niezbędnego do jej podgrzania.



#### WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

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

#### 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.



#### ROŻEN:

W wybranych piekarnikach z zainstalowanym rożnem, funkcja ta w połączeniu z grzałką grilla pozwala na idealne opiekanie potraw.

#### Piroliza eco:



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



#### ROZMRAŻANIE WG WAGI:

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



#### 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.



#### WYRASTANIE:

Powietrze o temperaturze 40°C stwarza doskonałe warunki do wyrastania ciasta przygotowanego na bazie drożdży. Wystarczy wybrać funkcję i wstawić ciasto do piekarnika na wyznaczony czas.



#### ROZMRAŻANIE:

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



#### Czyszczenie parowe:

Wybrane piekarniki zostały wyposażone w funkcję czyszczenia parowego, która ułatwia ich konserwację. Funkcja ta umożliwi wytworzenie pary, z niewielkiej ilości wody, potrzebnej do wyczyszczenia wewnętrznej komory.



#### Blokada bezpieczeństwa:

W momencie uruchomienia zabezpieczenia, wszystkie funkcje i programy zostają zablokowane, zapewniając całkowite bezpieczeństwo dzieciom.



#### Wyświetlacz LCD:

W celu optymalizacji wydajności oraz uproszczenia codziennej obsługi, wybrane urządzenia zostały wyposażone w przejrzysty wyświetlacz LCD, przedstawiający wybrane funkcje oraz stan pracy.



#### SZABAT:

Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat. Umożliwia pracę piekarnika bez ograniczeń czasowych. Po włączeniu funkcji szabat można dowolnie zmieniać ustawienia piekarnika, a wentylator, oświetlenie pokręteł i piekarnika pozostaną wyłączone.



#### Ilość szyb w drzwiach:

Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.



#### 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.



#### Poziomy pieczenia:

Jednoczesne pieczenie kilku potraw na różnych poziomach w naszych piekarnikach elektrycznych umożliwia przygotowanie całego dania bez mieszania się zapachów.



#### DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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



#### Wewnętrzna powierzchnia drzwi ze szkła:

Wewnętrzna powierzchnia drzwi piekarnika została wykonana w całości ze szkła, bez konieczności zastosowania jakichkolwiek śrub.



#### 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.



#### Luce:

Luce



#### Pojemność netto:

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.



#### 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.



#### OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:

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



#### Zimne drzwi:

Dzięki zastosowaniu obwodowego systemu chłodzącego i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50°C.



#### OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



#### 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.



#### Ruszt żeliwny:

Smeg oferuje płyty gazowe z trzema rodzajami rusztów: żeliwne, emaliowane lub ze stali nierdzewnej.



#### Ultraszybki palnik:

Te palniki oferują podwyższoną moc w 3 różnych konfiguracjach: palnik z potrójnym lub podwójnym płomieniem, sterowane jednym pokrętkiem. W ofercie są też dostępne palniki z dwoma pokrętkami, które umożliwiają elastyczne sterowanie palnikiem.



#### Pojemność netto:

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.



#### PŁYTA INDUKCYJNA:

Indukcja to bezpieczny i efektywny sposób gotowania. Poprzez działanie induktora na ferromagnetyczne naczynie następuje podgrzanie potrawy, a nie samego szkła, które nagrzewa się nieznacznie od dna naczynia.



#### Zabezpieczenie przed zalaniem:

Zabezpieczenie przed zalaniem



#### Booster:

Funkcja Booster pozwala na zagotowanie wody lub podgrzanie dowolnej potrawy, z maksymalnym, dostępnym poziomem mocy w bardzo krótkim czasie.



#### WSKAŹNIK ZALEGAJĄCEGO CIEPŁA:

Wskaźnik zalegającego ciepła jest aktywny, dopóki temperatura szkła nie spadnie poniżej 60°C.