

PIEKARNIKI

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.



Funkcja „Pizza”:
Wybrane piekarniki zostały wyposażone w funkcję „Pizza”, która umożliwia przygotowanie prawdziwej, włoskiej pizzy w zaledwie ok. 3-5 minut, w zależności od grubości ciasta.



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, 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.



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, krótszy 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.



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.



MIKROFAŁE 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.



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.



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 ORAZ GRZAŁKA GRILLA:

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



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I GÓRNA:

Dodanie grzałki górnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do powierzchni potrawy niezbędnego do jej przypieczenia.





Piroliza eco:

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



PIZZA I MIKROFALE:

Funkcja ta jest specjalnie przeznaczona do szybkiego przygotowania pizzy przez wykorzystanie mikrofal i specjalnej płyty znajdującej się na wyposażeniu.



ROZMRAŻANIE WG WAGI:

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



ROŻEN, WENTYLATOR I DOLNA GRZAŁKA:

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z grzałką dolną i wentylatorem obiegu powietrza.



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.



ROŻEN, WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z grzałką grilla i wentylatorem obiegu powietrza.



GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I GRILL:

Połączenie funkcji grzałki pierścieniowej i grilla.



ROŻEN, palnik dolny piekarnika:

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z pracującym dolnym palnikiem.



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.



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.



Kuchenka mikrofalowa:

Kuchenki mikrofalowe pozwalają na przygotowanie potraw w najkrótszym możliwym czasie przy jednoczesnym największym stopniu oszczędności energii.



PIECZENIE WIELOFUNKCYJNE:

Przygotowywanie potraw przy jednoczesnym użyciu pary oraz termoobiegu.



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 umożliwia wytworzenie pary, z niewielkiej ilości wody, potrzebnej do wyczyszczenia wewnętrznej komory.



Funkcja pieczenia

Funkcja pieczenia



Wentylator, grzałka pierścieniowa i grzałka grilla:

Wentylator, grzałka pierścieniowa i grzałka grilla



Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + mikrofałe:

Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + mikrofałe



Regeneracja:

Regeneracja



Regeneracja potrawy:

Regeneracja potrawy



Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + para:

Grzałka górna i dolna z obiegiem powietrza + para



Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców:

W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.



Blokada bezpieczeństwa:


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



Sterowanie dotykowe Touch Control:


Wybrane modele naszych urządzeń posiadają panele dotykowe, co stanowi komfort użytkowania i jest bardzo łatwe w utrzymaniu czystości.

Wyświetlacz LCD:




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

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW NA WIELU POZIOMACH:



Jednoczesne pieczenie kilku potraw na różnych poziomach w naszych piekarnikach elektrycznych umożliwia przygotowanie całego dania bez mieszania się zapachów. Dzięki temu zyskujemy znaczną oszczędność czasu i energii, niezbędnej do przygotowania potraw.

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.

PIEKARNIKI GAZOWE Z OBIEGIEM POWIETRZA:



Niektóre modele kuchni gazowych posiadają konwektor, dzięki któremu można piec jednocześnie różne potrawy bez mieszania się zapachów- co istotnie oszczędza czas.

PIEKARNIK Z FUNKCJĄ MIKROFALI:




Piekarnik ten pozwala na połączenie dwóch różnych metod przygotowywania potraw – tradycyjnego jak i przy użyciu mikrofal. Umożliwia to znaczne zwiększenie ilości metod przygotowywania potraw i zapewnia maksymalną elastyczność zważywszy na posiadane w domu urządzenia.

Ilość szyb w drzwiach:



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

DRZWI Z POCZWÓRNYM SZKŁEM:




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

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE:



Idealne rozwiązanie do przygotowywania, np. wyrafinowanych mięs, pozwalając jednocześnie na zachowanie soczystości wewnątrz potrawy.

System Smart Cooking:



System Smart Cooking to 50 zaprogramowanych przepisów, dzięki którym istnieje możliwość przygotowania przepysznych potraw bez wysiłku, jak prawdziwy szef kuchni. Wszystkie przepisy zostały opracowane z uwzględnieniem parametrów laboratoryjnych oraz gotowania, w zależności od poziomu pieczenia i wagi.

UTRZYMYWANIE POTRAWY W CIEPLE:



Utrzymywanie uprzednio przygotowywanych potraw w cieple.

POZIOMY PIEKARNIKA:




Piekarniki firmy SMEG z maksymalną pojemnością 72 litrów posiadają 3 poziomy, 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.

POZIOMY PIEKARNIKA:



Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.

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 wewnątrz 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.

**Piekarnik elektryczny z funkcją pary:**

Piekarnik ten pozwala na połączenie dwóch różnych metod przygotowywania potraw – tradycyjnego, jak i przy użyciu pary.

**URZĄDZENIA KOMPAKTOWE:**

Urządzenia o wysokości 38 cm, o różnym zastosowaniu i funkcjach. Występują w różnych liniach wzorniczych.

**URZĄDZENIA KOMPAKTOWE:**

Urządzenia o wysokości 40 cm, o różnym zastosowaniu i funkcjach. Występują w różnych liniach wzorniczych.

**URZĄDZENIA KOMPAKTOWE:**

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

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

Piktogram informuje o ilości dostępnej pojemności użytkowej w komorze urządzenia.

**Pojemność netto:**

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

**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.

**OSWIETLENIE 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.

**POWIERZCHNIA TYPU PLUS:**

Komora wewnętrzna mikrofalówek MP122 i MP322 jest wykonana ze stali nierdzewnej, a dno z ceramiki i nie wymaga umieszczenia talerza obrotowego. Dzięki temu komora jest gładka i łatwiejsza w utrzymaniu.

**OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:**

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

**ECO-logic:**

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

**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.

**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.

**Wyświetlacz LED:**

Wyświetlacz przedstawiający wybrane funkcje oraz stan pracy.

**Safe Cook:**

Smeg ovens incorporate safe cook, the system for closed door grilling to keep cooking smells inside the oven and ensure a safe cooking environment.

**Double glazed doors:**

Double glazed doors are featured on some Smeg appliances
