

SF122PZ

linea

OUTLET
Piekarnik elektryczny z czyszczeniem parowym,
wysokość: 60 cm, klasa A, funkcja "pizza"

EAN13: 8017709173104

ESTETYKA / STEROWANIE

Srebrne szkło Stopsol + stal nierdzewna

Wyświetlacz: LCD

Podświetlane pokrętki z poliwęglanu

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

11 funkcji

Czyszczenie parowe

Inne funkcje: wyrastanie ciasta, minutnik

Programator elektroniczny: zegar, opóźniony start, automatyczne
wyłączenie

Sygnal dźwiękowy zakończenia pieczenia

Opcja demo SHOWROOM

Opcja ECOlogic: zmniejszenie zużycia energii 2,3 kW

Elektroniczne sterowanie temperaturą (30° – 280°C)

WNĘTRZE

5 poziomów pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa halogenowa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

Obwodowy system chłodzący

Blokada bezpieczeństwa

3 szyby, „zimne drzwi”

Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwi

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Głęboka blacha (40 mm): 1

Blacha z rusztem: 1

Ruszt: 1

Akcesoria do pizzy: 1 kamień + 1 łopata

SPECYFIKACJA

Moc przyłączeniowa: 3,0 kW

Moc dużego grilla: 2,7 kW

Napięcie: 220-240 V

Zabezpieczenie: 13 A

Częstotliwość: 50/60 Hz



Functions



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

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.

Ilość szyb w drzwiach:
Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

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.

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.

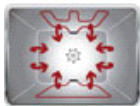
Zimne drzwi:
Dzięki zastosowaniu obwodowego systemu chłodzącego i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50°C.

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

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

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.



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 DOLNA:**

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

**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.

**GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I GRILL:**

Połączenie funkcji grzałki pierścieniowej i grilla.

**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 kiełbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.

**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.

**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.

