

SFP6925NPZ Nowość

victoria

Piekarnik elektryczny z pirolizą, wysokość 60 cm, 9 funkcji pieczenia, pojemność 65 l, funkcja PIZZA

EAN13: 8017709204358

ESTETYKA / STEROWANIE

- Czarny
- Sterowanie za pomocą chromowanych pokręteł
- Chromowany uchwyt
- Duży i przejrzysty wyświetlacz LCD

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

- 10 funkcji pieczenia
- 8 funkcji dodatkowych: piroliza oraz eco-piroliza, rozmrażanie przez czas oraz wagę, wyrastanie ciasta, sabbath, utrzymywanie potrawy w ciepłe, eco-oświetlenie
- 20 automatycznych programów
- Programator elektroniczny: zegar, opóźniony start, automatyczne wyłączenie
- Minutnik
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Elektroniczne sterowanie temperaturą (30° – 280°C)
- Szybkie nagrzewanie piekarnika
- Tryb Showroom
- ECO-logic: zmniejszenie zużycia energii

KOMORA WEWNĘTRZNA

- Pojemność netto: 65 l
- 5 poziomów pieczenia
- Metalowe drabinki boczne
- Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean
- Wysuwana osłona górnej grzałki
- Oświetlenie wnętrza: 2 lampy halogenowe
- W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż drzwi piekarnika

BEZPIECZEŃSTWO

- Obwodowy system chłodzący
- 4 szyby, „zimne drzwi”
- Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi
- Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Głęboka blacha emaliowana (40 mm): 1
- Blacha emaliowana (20 mm): 1
- Ruszt do głębokiej blachy: 1
- Ruszt: 2
- Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem: 1
- Akcesoria do pizzy: 1 kamień, 1 łopata

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Moc przyłączeniowa: 3,0 kW
- Napięcie: 220-240 V
- Zabezpieczenie: 13 A
- Częstotliwość: 50/60 Hz



Functions





Wersje

- **SFP6925BPZ** - biały
- **SFP6925PPZ** - kremowy
- **SFP6925XPZ** - stal nierdzewna




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

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA:

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


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.

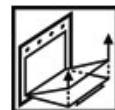
DRZWI Z POCZWÓRNYM SZKŁEM:

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

POZIOMY PIEKARNIKA:

 Piekarniki firmy SMEG z maksymalną pojemnością 72 litrów posiadają 5 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.

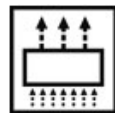
DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

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


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.


STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

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

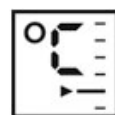
PROWADNICE TELESKOPOWE:

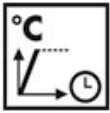
 Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika, bez ich przymocowywania. Zapewnia to maksymalne bezpieczeństwo w procesie gotowania.

DUŻA POJEMNOŚĆ:

 Wybrane piekarniki firmy Smeg o wysokości 60 cm posiadają dużą pojemność netto - 65 l

ELEKTRONICZNA KONTROLA TEMPERATURY:

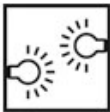
 Pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach tolerancji 2-3 ° C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów, puddingów.



SZYBKE NAGRZEWANIE:



Ta opcja pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury (w zależności od modelu trwa to od 6 do 9 minut) dla zwiększenia szybkości przygotowania potrawy.



OŚWIETLENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA:



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



CHŁODNE DRZWI:



Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 ° C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



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 kWh, umożliwia to używanie płyty i innych urządzeń w tym samym czasie.



EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA EVER CLEAN:



Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



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.



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 nagrzany 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

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.



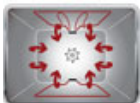
WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

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 podgrzania 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.



FUNKCJA "PIZZA":

Niektóre piekarniki posiadają ekskluzywną funkcję "Pizza", która umożliwia pieczenie pizzy bezpośrednio na specjalnym kamieniu, znajdującym się w dolnej części piekarnika. Pozwala to na upieczenie pizzy zaledwie w 3-5 minut w zależności od użytych składników. Funkcja ta doskonale nadaje się również do pieczenia ciast, ryb i warzyw.



PIROLIZA:

Czyszczenie pirolityczne w temperaturze 500°C usuwa wszelkie zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. Proces zajmuje od 1,5 do 3 godzin w zależności od stopnia zanieczyszczenia piekarnika.



ECO PIROLIZA:

Czyszczenie pirolityczne ECO jest wykorzystywane w przypadku delikatnych zanieczyszczeń. Proces ten trwa 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.



UTRZYMYWANIE POTRAWY W CIEPLE:

Utrzymywanie uprzednio przygotowywanych potraw w ciepłe.

