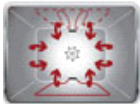


Духовые шкафы



Функция «ЕСО» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



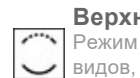
Функция «Пицца» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвектором обеспечивает равномерное приготовление блюд даже с очень сложными рецептами. Идеально подходит не только для пиццы, но и для печенья и пирожных.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



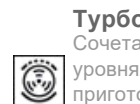
Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Малый гриль с конвекцией:

Эта функция доступна только в моделях с 10 и 12 функциями, с двойным грилем. Идеально подходит для быстрого приготовления пищи и запекания небольших количеств пищи (особенно мяса). При этом соблюдается равномерность приготовления.



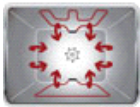
Размораживание:

Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.



Размораживание:

Функция размораживания обозначается в зависимости от модели этими двумя символами. С помощью вентилятора воздух циркулирует в духовке и тем самым обеспечивает размораживание любого вида продуктов. При выборе турбо-функции становится возможной подача нагретого воздуха через систему горячего воздуха. Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.



Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.

Верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция:
Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



Нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция:

Рекомендовано для быстрого поджаривания. Идеально подходит для любого типа продуктов.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



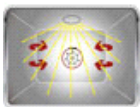
Интегрированные микроволны:

Размораживание, подогрев, а также непосредственно приготовление пищи: Микроволны или их комбинация с уже описанными типами нагрева обеспечивает быстрое и энергоэффективное приготовление еды.



Микроволны + гриль:

Использование гриля позволяет добиться румяной корочки на поверхности пищи. Действие микроволн позволяет готовить быстрее, чем при традиционном приготовлении.



Микроволновая печь:

Микроволны, проникающие непосредственно в пищу, позволяют готовить очень быстро и с экономией электроэнергии. Данный режим подходит для приготовления пищи без жира, а также для размораживания и разогрева продуктов без изменения их внешнего вида. Функции СВЧ могут быть объединены с традиционными видами нагрева. Что идеально подходит для большинства продуктов.



Система приготовления на пару:

Система приготовления на пару SMEG предлагает один из разнообразных способов приготовления пищи: система объединяет в себе почти все способы выпекания, жарки и варки. Она гарантирует Вам чрезвычайно щадящее приготовление блюд при сниженном потреблении энергии.



Пиролиз:

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.



Вертел с малым грилем:

Вращающийся вертел с грилем малой площади



Вращающийся вертел с грилем большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



Верхний/нижний нагрев+Система приготовления на пару:

[Верхний/ нижний нагрев](#) + [Система приготовления на пару](#).



Циркуляционный воздух с большим грилем+Система приготовления на пару:
[Циркуляционный воздух с большим грилем](#) + [Система приготовления на пару](#).




Горячий воздух+Система приготовления на пару:
[Горячий воздух](#) + [Система приготовления на пару](#).



Горячий воздух+Интегрированные микроволны:
[Горячий воздух](#) + [Интегрированные микроволны](#).



Верхний нагрев/ нагрев сзади с конвекцией:
 The addition of the upper element adds extra heat at the top of the oven, where extra browning is required.

ЭКО-пиролиз:
 Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 1,5 часа. Используется при слабом загрязнении духовки.

Функция «Пицца»
 Эта функция специально разработана для выпечки пиццы в течение короткого времени с помощью микроволн. Специальная форма для пиццы поставляется в комплекте.

Размораживание по весу:
 Время размораживания продуктов определяется автоматически.


Нижний нагрев с конвекцией + вертел:
 конвекция + нагрев сзади + гриль

Размораживание по времени:
 С этой функцией время размораживания пиццы определяется автоматически.

Гриль с конвекцией + вертел:
 гриль + элемент гриля

Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:
 Горячий воздух + гриль


Нижний нагрев + вертел:
 Вертел + нижний нагрев


Функция "Пицца":
 В некоторых духовых шкафах СМЕГ есть эксклюзивная система приготовления пиццы, которая обеспечивается специальным огнеупорным камнем. Камень устанавливается непосредственно на нижний нагревательный элемент, что позволяет готовить пиццу всего за 3-4 минуты (за 5 минут со сложной начинкой). На камне также можно готовить пироги, а также рыбу и овощи в фольге.



Поднятие теста:
 Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

Разогрев и стерилизация:
 Ручное управление параметрами. Температура пара и продолжительность приготовления зависят от приготавливаемого блюда.

Разогрев и стерилизация:
 Специальные функции с 6 автоматическими программами для разогрева готовой пищи и стерилизации банок и бутылок. Также включена программа для приготовления готовых замороженных блюд. Продолжительность приготовления может быть изменена.

Размораживание:
 Ручное управление параметрами. Размораживание происходит при низкой температуре (40°C) без приготовления пищи. Время приготовления можно регулировать в зависимости от вида и веса размораживаемого продукта.

В* Паровая очистка:
 Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.



Духовка газовая вентилируемая:

Некоторые модели газовых духовок имеют конвекцию, что позволяет готовить одновременно разные блюда без смешивания запахов. Конвекция также обеспечивает более равномерное приготовление пищи и сокращение времени приготовления.



Духовка, комбинированная с микроволновой печью:

Такая духовка позволяет объединить два разных способа приготовления (традиционное с микроволнами). Комбинированные духовки увеличивают возможности приготовления пищи, обеспечивая, таким образом, максимальную гибкость бытовых приборов.



3 стекла дверцы:

В топ моделях дверца духового шкафа имеет тройное остекление. Благодаря этому внешняя поверхность дверцы остается холодной даже при длительном приготовлении, гарантируя максимальную безопасность. Два внутренних стекла - теплоотражающие, для большей энергоэффективности.



4 стекла дверцы:

В моделях с пиролизической очисткой дверца духового шкафа имеет четверное остекление. Благодаря этому внешняя поверхность дверцы остается холодной даже при использовании пиролиза, гарантируя максимальную БЕЗОПАСНОСТЬ. Два внутренних стекла - теплоотражающие, для большей энергоэффективности.



Низкотемпературное приготовление:

Приготовление при низкой температуре.



Система Smart Cooking:

Умное приготовление.



Подогрев:

Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.



3 уровня приготовления:

Духовки варочных центров Smeg имеют 3 уровня приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.



5 уровней приготовления:

Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.



Внутреннее стекло дверцы съёмное:

Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.



Внутреннее стекло дверцы сплошное:

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.



Тангенциальное охлаждение:

Тангенциальное охлаждение позволяет защитить мебель, сохраняя ее от перегрева в процессе работы духовки.



Телескопические направляющие:

Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.



Компактный пробор, высота 38 см:

Компактные приборы, имеющие высоту 38 см - отличное решение, способное отвечать функциональным требованиям в кухонных гарнитурах небольшой высоты. Выпускается несколько типов и в различных дизайнах.



Компактный пробор, высота 40 см:

Компактные приборы, имеющие высоту 40 см - отличное решение, способное отвечать функциональным требованиям в кухонных гарнитурах небольшой высоты. Выпускается несколько типов и в различных дизайнах.



Компактный пробор, высота 45 см:

Компактные приборы, имеющие высоту 45 см - отличное решение, способное отвечать функциональным требованиям в кухонных гарнитурах небольшой высоты. Выпускается несколько типов и в различных дизайнах.



Полезный объем 22 л:

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 22 л (полный объем 35 л).



Полезный объем 20 л:

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 20 л (полный объем 35 л).



Полезный объем 41 л:

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 41 л (полный объем 42 л).

**Полезный объем 60 л:**

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 60 л (полный объем 68 л).

**Полезный объем 72 л:**

Некоторые модели духовок Smeg имеют полезный объем 72 л (79 л полный объем) - +35% к объему традиционной версии. Увеличение объема позволило увеличить количество уровней приготовления до 5.

**Полезный объем 70 л:**

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 70 л (полный объем 90 л).

**Полезный объем 77 л:**

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 77 л (полный объем 90 л).

РЕЖИМ ШАББАТ:

Режим предназначен для соблюдения традиционной еврейской субботы. При его активации духовка автоматически поддерживает температуры 80°C. Работает верхний + нижний нагрев.

Электронный контроль температуры:

Позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью 2-3°C. Это дает возможность готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.

Быстрый предварительный разогрев:

Данная опция позволяет быстро разогреть духовку до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.

Внутренняя подсветка:

Духовки Smeg с Maxi объемом для лучшего освещения внутреннего пространства имеют 2 галогенные лампы подсветки, расположенные по бокам внутренней камеры на разных уровнях.

Холодная дверца:

Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

Поверхность PLUS:

Основание внутренней камеры микроволновых печей MP122 и MP322 выполнено из стеклокерамики и не имеет поворотного стола. Это позволяет получить абсолютно гладкую внутреннюю поверхность, без отверстий и полостей, что значительно облегчает уход.

Верхняя защитная панель:

Уникальное решение, которое защищает верхнюю часть внутренней камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.

Еco-Logic:

Опция Eco-Logic ограничивает общее энергопотребление максимум 3 кВт, чтобы одновременно с варочной панелью можно было использовать другие бытовые приборы.

Эмаль EverClean:

Эмаль EVER CLEAN, которой покрыты все внутренние поверхности духовки - специальная мелкопористая эмаль, имеющая низкое сцепление с жирами. Специальная пиролитическая эмаль также устойчива к различным бытовым кислотам.

Поворотные переключатели с подсветкой:

Подсветка в ручке включается, когда соответствующая конфорка включена: необычный дизайн, удобство и безопасность.

Обработка против отпечатков пальцев:

The st/steel material used on the exteriors of Smeg dishwashers has a finger-friendly finish to assist in maintaining the surfaces in a pristine condition.

Управление Touch Control:

Некоторые модели духовок, варочных панелей и вытяжек Smeg имеют управление Touch Control, позволяющее активировать функции с помощью простого прикосновения.

Таймер:

Большинство стеклокерамических панелей имеют таймеры, которые позволяют установить время приготовления от 1 до 99 минут на каждую зону нагрева. По окончании заданного времени зона нагрева отключается.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:

Блокировка управления представлена на таких видах продукции, как духовки, варочные панели и стиральные машины. При активации этой опции блокируются все функции и программы, а также команды включения/выключения для полной безопасности в присутствии детей.

**Класс энергопотребления A:**

Класс энергопотребления A

B **Класс энергопотребления B:**

Класс энергопотребления B

A+ **Класс энергопотребления A+:**

холодильники Smeg позволяют экономить до 40% электроэнергии по сравнению с классом A (класс A + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

 **Обработка против отпечатков пальцев:**

специальное покрытие против отпечатков пальцев, которое наносится на внешнюю поверхность некоторых холодильников Smeg и препятствует образованию ореолов и отпечатков пальцев на поверхности.

???? ??????
??????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81