

Κουζίνα



Appointed dealers:

Models with this symbol are available via appointed dealers. For details please see the website www.smeguk.com



A:

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



A:

Ενεργειακή κλάση συσκευής, μετρούμενη από το A+++ έως D / G, ανάλογα με την οικογένεια των προϊόντων.



A-10%:

Ορισμένα μοντέλα επιτρέπουν εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% περισσότερο σε σχέση με την κλάση A, διατηρώντας παράλληλα μέγιστη απόδοση και σεβασμό για το περιβάλλον.



A+:

Οι συσκευές Smeg, εξοικονομούν ενέργεια έως και 30% σε σχέση με την κλάση A (κατηγορία A+++), διατηρώντας παράλληλα τη μέγιστη αποδοτικότητα και διασφαλίζοντας τον απαραίτητο σεβασμό για το περιβάλλον.



B:

Ενεργειακή κλάση, που μετράται από το A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια των προϊόντων.



ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ + ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ:

Κυκλική αντίσταση + Αέρας + Ατμός



Funzione pizza:

il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 40 LT:

Οι φούρνοι της Smeg έχουν μεγάλο εσωτερικό, από τους μεγαλύτερους στην αγορά. Στα μοντέλα των 60 εκατοστών ο όγκος μπορεί να φτάσει τα 70 λίτρα καθαρής χωρητικότητας, στα μοντέλα των 90εκ ακόμα και τα 126 λίτρα, ενώ στους συνοδευτικούς φούρνους τα 41 λίτρα.



Maxi Volume:

Οι περισσότεροι φούρνοι έχουν θάλαμο από τους μεγαλύτερους στην αγορά: Στα μοντέλα 60εκ. έχουν 72 λίτρα καθαρής χωρητικότητα (35% περισσότερο από τις συμβατικές εκδόσεις), ενώ στα 90εκ. φτάνουν τα 126 λίτρα με τους βοηθητικούς θαλάμους τα 41 λίτρα.



Maxi Volume:

Οι περισσότεροι φούρνοι έχουν θάλαμο από τους μεγαλύτερους στην αγορά: Στα μοντέλα 60εκ. έχουν 72 λίτρα καθαρής χωρητικότητα (35% περισσότερο από τις συμβατικές εκδόσεις), ενώ στα 90εκ. φτάνουν τα 126 λίτρα με τους βοηθητικούς θαλάμους τα 41 λίτρα.



ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 70 LT:

Οι φούρνοι της Smeg έχουν μεγάλο εσωτερικό, από τους μεγαλύτερους στην αγορά. Στα μοντέλα των 60 εκατοστών ο όγκος μπορεί να φτάσει τα 70 λίτρα καθαρής χωρητικότητας, στα μοντέλα των 90εκ ακόμα και τα 126 λίτρα, ενώ στους συνοδευτικούς φούρνους τα 41 λίτρα.



Maxi Volume:

I forni Smeg hanno un ampio spazio interno, tra i più grandi sul mercato. Nei modelli da 60 cm il volume può raggiungere anche i 70 lt, mentre nei modelli da 90 cm addirittura 126 lt e in quelli ausiliari ben 41 lt.



ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

Ηλεκτρονικός έλεγχος για ακόμα καλύτερη διαχείριση της θερμοκρασίας, ο οποίος προάγει την ομοιομορφία της θερμότητας, διατηρώντας σταθερή την καθορισμένη τιμή, με ελάχιστες αυξομειώσεις της τάξης των 2-3°C. Αυτό το χαρακτηριστικό καθιστά το μαγείρεμα των ευαίσθητων στις αλλαγές θερμοκρασίας συνταγών, όπως το σουφλέ, το κέικ και οι πουτίγκες, εύκολο και ομοιόμορφο.



2 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Στο βοηθητικό φούρνο της κουζίνας Smeg, τα 2 επίπεδα μαγειρέματος σας επιτρέπει να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα, εξασφαλίζοντας μείωση στην κατανάλωση.



5 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Οι φούρνοι Maxi Volume (72 λίτρα), παρέχουν 5 επίπεδα μαγειρέματος και σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, εξασφαλίζοντας μείωση στην κατανάλωση.



9 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Οι φούρνοι Maxi Volume, παρέχουν 9 επίπεδα μαγειρέματος και σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, εξασφαλίζοντας μείωση στην κατανάλωση.



2 ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ:

Η παρουσία 2 λαμπτήρων αλογόνου τοποθετημένων ασύμμετρα, καθιστά ακόμη πιο φωτεινό το εσωτερικό του θαλάμου, εξαλείφοντας τις σκοτεινές γωνίες.



ΠΛΗΡΩΣ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΟΡΤΑΣ:

Το εσωτερικό της πόρτας του φούρνου αποτελείται από μια εντελώς λεία κρυστάλλινη επιφάνεια χωρίς βίδες και ενώσεις, η οποία διευκολύνει την απομάκρυνση των ακαθαρσιών και την καθιστά πρακτική στον καθαρισμό.



ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟ:

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει αφαιρούμενο εσωτερικό κρύσταλλο για να διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού και ως εκ τούτου προσφέρει καλύτερη υγιεινή.

Porta quadruplo vetro:

Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ΠΟΡΤΑ FRESH TOUCH:

Στους φούρνους με πόρτα Fresh Touch, η εξωτερική θερμοκρασία παραμένει κάτω από τους 50°C, προσφέροντας ασφάλεια στη χρήση και προστασία των πλαϊνών πλευρών των επίπλων από την υπερθέρμανση.



ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ:

Μέσω των καινοτόμων τηλεσκοπικών βραχιόνων (μερικής ή πλήρους έκτασης), οι οποίοι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα και με ασφάλεια για τον καθαρισμό, αποκτάτε πρόσβαση στα ταψιά με τη μεγαλύτερη δυνατή ευκολία και ασφάλεια.



2ΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΘΕΡΜΟΑΝΑΚΛΑΣΤΙΚΑ:

2πλα κρύσταλλα Θερμοανακλαστικά



Eco:

(Διαθέσιμο μόνο για την σειρά Piano Design) Η θερμοκρασία από την πάνω και κάτω αντίσταση είναι ιδιαίτερα εξισορροπημένη, όσο αφορά την ενεργειακή αποτελεσματικότητα, για επίτευξη αργού και μεθοδικού μαγειρέματος.



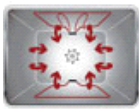
ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΟΡΟΦΗ:

Η αφαιρούμενη οροφή είναι μια μοναδική λύση που προστατεύει την οροφή της κοιλότητας του φούρνου και συλλέγει τη βρωμιά που συσσωρεύεται σε αυτήν. Αφαιρείται για εύκολο καθάρισμα και μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



126 litros:

Capacidade bruta do forno



Λειτουργία Pizza:

Η ταυτόχρονη λειτουργία των τριών αντιστάσεων εγγυάται την τέλεια διαδικασία για το ψήσιμο πίτσας αλλά και για μπισκότα και πίτες.



Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να προέρχεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα, το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλα τα είδη των φαγητών. Με το συμβατικό τρόπο μαγειρέματος συνίσταται να μαγειρεύεται ένα μόνο φαγητό την φορά. Είναι ιδανικό για ψητά όλων των ειδών, ψωμί και πίτες, καθώς και κρέατα με αρκετό λίπος όπως χήνα και πάπια.



Γκριλ:

Η θερμοκρασία του γκριλ είναι ιδανική για φαγητά που "θέλουν γύρισμα", πρακτικά για μικρά ή μεσαία σε μέγεθος κομμάτια κρέατος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με την σούβλα (όπου δίνεται) για το ρόδισμα του ψωμιού στο τελικό στάδιο ψησίματος. Ιδανικό για λουκάνικα, παϊδάκια και μπέικον.



ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ:

Στις κεραμικές εστίες, μετά την απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δείχνει αν η περιοχή είναι ακόμα ζεστή, και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 60°C, το φως θα σβήσει.



ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ:

Το σύστημα κατά της υπερθέρμανσης προκαλεί αυτόματη διακοπή λειτουργίας όταν η θερμοκρασία ξεπερνά αυτές της ασφάλειας



ΕΠΑΓΩΓΗ:

Η επαγωγική εστία λειτουργεί μέσω κυκλικών πηνίων που εκπέμπουν ένα μαγνητικό πεδίο μόνο όταν έρχονται σε επαφή με ένα μαγειρικό σκεύος με βάση από σιδηρούχο υλικό, στο οποίο μεταφέρεται η θερμότητα. Χαρακτηρίζεται για την μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα και ασφάλεια.



Κάτω Αντίσταση (Τελικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να έρχεται μόνο από κάτω, είναι ιδανικό για την τελική διαδικασία των του μαγειρέματος, η οποία απαιτεί μια υψηλότερη θερμοκρασία χωρίς όμως να ροδίζει. Ιδανικό για κέικ, πίτες και πίτσες.



Επάνω αντίσταση:

Η λειτουργία μόνο της επάνω αντίστασης είναι ιδανική για φαγητά που θέλουμε να ροδίσουν και όχι να ψηθούν όπως στο γκριλ. Φαγητά όπως λαζάνια και συνταγές au gratin χρησιμοποιούν αυτήν την λειτουργία.



Μισό Γκριλ:

Η θερμοκρασία παράγεται μόνο από το κέντρο της αντίστασης και ενδείκνυται για μικρά κομμάτια φαγητού όπως κρέας, ψάρια, τoστ κ.α.



Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Πρόγραμμα Turbo):

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επιταχύνει την διαδικασία του μαγειρέματος αποτελεσματικά σε όλα τα ράφια χωρίς μεταφορά των οσμών. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες που απαιτούν όμως διεξοδικό μαγείρεμα.



Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.



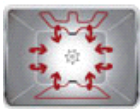
Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.



Απόψυξη:

Και τα δύο σύμβολα αναφέρονται στην ίδια λειτουργία. Ταχεία απόψυξη επιτυγχάνεται με έναν ειδικό ανεμιστήρα ο οποίος εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα σε θερμοκρασία δωματίου εσωτερικά του φούρνου. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Αέρας + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:

Ο αέρας, συνδυασμένος με τον συμβατικό τρόπο μαγειρέματος, εγγυάται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε πολύπλοκες συνταγές. Ιδανικό για μπισκότα και κέικ, ακόμα και ψημένα ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια.





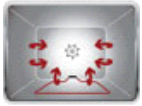
Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας):

Ο συνδυασμός του αέρα με την κυκλική αντίσταση (που είναι τοποθετημένη περιμετρικά του ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου) χρησιμοποιείται για το ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε κάθε ράφι, με την προϋπόθεση ότι απαιτούν την ίδια θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος. Ο κυκλοφορούν ζεστός αέρας εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παράδειγμα για το μαγείρεμα ψαριού, λαχανικών και μπισκότων χωρίς μεταφορά των οσμών.



Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση:

Ο αέρας συνδυάζεται με την κάτω αντίσταση, δίνοντας ένα ελαφρύ ρόδισμα. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Αέρας + Κάτω Αντίσταση (Ευαίσθητο Ψήσιμο):

Ο συνδυασμός αέρα με κάτω αντίσταση ολοκληρώνει την διαδικασία του μαγειρέματος πιο γρήγορα. Συνιστάται για το τελείωμα του μαγειρέματος σε φαγητά που έχουν ψηθεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Πυρόλυση:

P Το πυρολυτικό καθάρισμα στους 500°C εξαλείφει τα ξεραμένα κατάλοιπα στο εσωτερικό του φούρνου. Η διαδικασία μπορεί να τεθεί από 1.5 έως 3 ώρες, ανάλογα με τον βαθμό της ακαθαρσίας.



Σούβλα:

Η σούβλα, όπου διατίθεται λειτουργεί σε συνδυασμό με το γκριλ. Τα ακόλουθα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση ολόκληρου ή μισού γκριλ. Αυτό το σύμβολο επιτρέπει τη χρήση και της πάνω αντίστασης σε συνδυασμό με το γκριλ για ακόμα ταχύτερο μαγείρεμα.



Σούβλα:

Η σούβλα, όπου διατίθεται λειτουργεί σε συνδυασμό με το γκριλ. Τα ακόλουθα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση ολόκληρου ή μισού γκριλ. Αυτό το σύμβολο επιτρέπει τη χρήση και της πάνω αντίστασης σε συνδυασμό με το γκριλ για ακόμα ταχύτερο μαγείρεμα.



Σούβλα:

Η σούβλα, όπου διατίθεται λειτουργεί σε συνδυασμό με το γκριλ. Τα ακόλουθα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση ολόκληρου ή μισού γκριλ. Αυτό το σύμβολο επιτρέπει τη χρήση και της πάνω αντίστασης σε συνδυασμό με το γκριλ για ακόμα ταχύτερο μαγείρεμα.



ECO P Πυρόλυση:

Η Eco πυρόλυση μπορεί να επιλεγεί για λιγότερο βρώμικους φούρνους. Αυτή η διαδικασία έχει μέγιστη διάρκεια 1.5 ώρας.

ECO ΑΕΡΑΣ + ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ:

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν το πρόγραμμα Eco Αέρας + Κυκλική Αντίσταση στη θέση του Αέρας + Κυκλική Αντίσταση, αλλά οι 2 λειτουργίες λειτουργούν με τον ίδιο τρόπο. Αυτός είναι ο πιο ενεργειακά αποδοτικός τρόπος λειτουργίας του φούρνου ή της κουζίνας.

V Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.



35 lt



35 ΛΙΤΡΑ:

Η χωρητικότητα προσδιορίζει τον όγκο του ωφέλιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



61 lt



61 ΛΙΤΡΑ:

Καθαρή χωρητικότητα 61 λίτρων.



62 lt



62 ΛΙΤΡΑ:

Καθαρή χωρητικότητα 62 λίτρων.



115 lt



115 ΛΙΤΡΑ:

115 λίτρα



Cooler touch door:

In addition to the standard cooling system Smeg also provide a special tangential external cooling system, allowing for cooler touch door every time the appliance is used.



Ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα:

Η ειδική κατεργασία του ανοξείδωτου χάλυβα εμποδίζει το σχηματισμό θαμπάδων και δακτυλικών αποτυπωμάτων στην επιφάνεια.



ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Το σύμβολο ενημερώνει το χρήστη σχετικά με τον αριθμό των μαγειρικών επιπέδων στο φούρνο. Οι φούρνοι με μεγάλο όγκο, π.χ. 5 επίπεδα μαγειρέματος, επιτρέπουν το ταυτόχρονο μαγείρεμα φαγητών εξασφαλίζοντας μειωμένη κατανάλωσης.



Volumes des moufles :

Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume brut des moufles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les moufles.



36 ΛΙΤΡΑ:

Καθαρή χωρητικότητα 36 λίτρων



63 ΛΙΤΡΑ:

Οι φούρνοι Maxi διαθέτουν 63 λίτρα ωφέλιμου χώρου



6 burners:

6 burners



7 ΦΛΟΓΙΣΤΡΑ:

7 φλόγιστρα



4 burners:

4 burners



Safe Cook:

Οι Smeg φούρνοι διαθέτουν σύστημα Safe Cook, όπου η πόρτα παραμένει κλειστή κατά το ψήσιμο στο γκριλ, για να κρατήσει τις μυρωδιές στο εσωτερικό του φούρνου και να εξασφαλίσει ένα ασφαλές περιβάλλον.



ΤΡΙΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΠΟΡΤΑΣ:

Ένα κοινό χαρακτηριστικό σε διάφορες συσκευές Smeg.



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΒΑΣΕΙΣ ΣΚΕΥΩΝ:

Παρέχονται στα κορυφαία μοντέλα κουζίνας, και είναι ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ανθεκτικές και σταθερές, έχουν σχεδιαστεί για να διευκολύνουν τη μετακίνηση και επανατοποθέτηση των σκευών στην εστία.



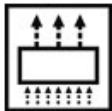
ΦΛΟΓΙΣΤΡΟ ΥΕΡΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΥΣΗΣ:

Αποτελείται από διπλή κορώνα, δηλαδή το συνδυασμό ενός μικρού φλόγιστρου (βοηθητικού) και ένα μεγαλύτερο (ταχείας καύσης) που συνεργάζονται για μέγιστη ισχύ φλόγας.



ΣΜΑΛΤΟ EVER CLEAN:

Η κοιλότητα του φούρνου υφίσταται επεξεργασία με σμάλτο Ever Clean που μειώνει την πορώδη επιφάνεια για να γλιστρούν τα μαγειρικά λίπη. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο και αντιόξινο το οποίο, πέραν του ότι είναι ευχάριστα φωτεινό, διευκολύνει τον καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη λιγότερο πορώδη σύστασή του.



ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ:

Αυτό το καινοτόμο σύστημα ψύξης επιτρέπει τον έλεγχο της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εκτός από τα πλεονεκτήματα όσον αφορά την ασφάλεια, το σύστημα προστατεύει τα παρακείμενα έπιπλα, αποφεύγοντας την υπερθέρμανση.

