

Φούρνοι



Appointed dealers:

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



SmegConnect:

Elettrodomestici connessi in rete tramite tecnologia Wi-Fi. Grazie alla App SmegConnect, è possibile controllare e gestire da remoto i propri elettrodomestici tramite smartphone e tablet (iOS e Android).



Girarrosto + resistenza suola:

Girarrosto + resistenza suola



A:

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



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.



Ventilato + vapore assistito:

il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



Base termoventilata + vapore assistito:

il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose. Ideale per torte ripiene



Turbo + vapore assistito:

Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense. Gli sbuffi di vapore velocizzano la cottura senza asciugare le pietanze.



Grill ventilato + vapore assistito:

l'intenso calore del grill viene distribuito dalla ventola e associato allo sbuffo di vapore, consentendo la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse, senza asciugarle internamente.



Termoventilato + vapore assistito:

il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



ΑΕΡΑΣ + ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ):

Ο συνδυασμός της κυκλικής αντίστασης και των μικροκυμάτων επιτρέπει το βέλτιστο μαγείρεμα για το σύνολο του φαγητού. Ο χρόνος μαγειρέματος στο εσωτερικό του φαγητού μειώνεται με τη χρήση των μικροκυμάτων.



Riscaldamento:

Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.



Funzione Baker:

Funzione presente sui forni a microonde. Adatta a cuocere alimenti nell'apposito piatto Crisp, rendendoli croccanti e dorati. Particolarmente indicata per pizza e patate, così come bacon, uova e salsicce.



Decalcificazione:

La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere al forno a vapore il perfetto funzionamento. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal forno stesso.



Pulizia serbatoio:

Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ + ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ:

Κυκλική αντίσταση + Αέρας + Ατμός



Resistenza cielo + resistenza suola + ventola + vapore:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Il vapore perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili.

Forno a gas:



Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.

Volume 20 lt:



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.

Volume 25 lt:



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.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 40 LT:



Oi 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:



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

Sabbat-Funktion:



Gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion von 80°C aktiviert. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze, die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt bis zur manuellen Beendigung.

Volume 60 lt:



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.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 70 LT:



Oi 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:



Oi περισσότεροι φούρνοι έχουν θάλαμο από τους μεγαλύτερους στην αγορά: 72 λίτρα σε όγκο (35% περισσότερο από τις συμβατικές εκδόσεις). Το αυξημένο ύψος σας επιτρέπει να έχετε πέντε επίπεδα μαγειρέματος.

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.



SmartSense:

Το σύστημα SmartSense, σε μοντέλα με οθόνη EasyGuide, παρέχει μια σειρά από αυτόματα προγράμματα, μέσω των οποίων μπορείτε απλά να επιλέξετε το είδος της τροφής, το βάρος και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και ο φούρνος να καθορίσει τις βέλτιστες παραμέτρους για το μαγείρεμα.



ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ:



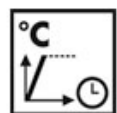
Συνδυαστικό μαγείρεμα με ζεστό αέρα σε σύντομο χρονικό διάστημα, χάρη στην κυκλοφορία του θερμού αέρα και την χρήση των μικροκυμάτων.



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.



ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ:



Η ταχεία προθέρμανση είναι μια λειτουργία που σας επιτρέπει να φτάσετε σε λίγα μόλις λεπτά (μερικοί φούρνοι μόλις σε 6 λεπτά, και σε άλλους σε 9) την επιλεγμένη θερμοκρασία για ταχύτερο μαγείρεμα.



2 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

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



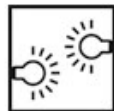
5 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

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

Grill basculante:



La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



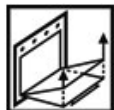
2 ΛΑΜΠΤΗΡΕΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ:

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.



Scaldapiatti:

Scaldapiatti

Sistema Pizza:



In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.



ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ:

Οι συνδυαστικοί φούρνοι με μικροκύματα, εκτός από την χρήση τους ως απλό φούρνο για παραδοσιακό μαγείρεμα, επιτρέπουν τον συνδυασμό των δύο συστημάτων (αντιστάσεις, αέρας και μικροκύματα), πολλαπλασιάζοντας τη δυνατότητα μαγειρέματος και εξασφαλίζοντας στη συνέχεια μέγιστη ευελιξία στην κουζίνα.



45 ΕΚ:

Μερικά μοντέλα της Smeg, ύψους μόλις 45 εκατοστών, είναι ικανά να ανταποκριθούν στις λειτουργικές απαιτήσεις χώρων με χαμηλό ύψος. Διαθέσιμα σε διάφορους τύπους και με διαφορετική αισθητική, προσφέρουν περισσότερες επιλογές στον εξοπλισμό της κουζίνας.



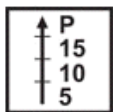
40 ΕΚ:

Οι compact φούρνοι, ύψους μόλις 40 εκατοστών, είναι ικανοί να ανταποκριθούν στις λειτουργικές απαιτήσεις χώρων με χαμηλό ύψος. Διαθέσιμοι σε διάφορους τύπους και με διαφορετική αισθητική, προσφέρουν περισσότερες επιλογές στον εξοπλισμό της κουζίνας.



ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΒΑΣΗ:

Η κεραμική βάση στον φούρνο μικροκυμάτων δεν περιλαμβάνει περιστρεφόμενο δίσκο. Αυτό σας επιτρέπει να έχετε μια λεία επιφάνεια, χωρίς τρύπες και κοιλότητες, η οποία επιτρέπει ευκολότερο καθαρισμό του εσωτερικού.



Quick Start:

Με την επιλογή Quick Start, ο φούρνος φτάνει στην επιλεγμένη θερμοκρασία σε σύντομο χρονικό διάστημα.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ:

Το κλειδί των χειριστηρίων υπάρχει σε διαφορετικούς τύπους προϊόντων και σας επιτρέπει να κλειδώσετε όλες τις λειτουργίες και τα προγράμματα, καθώς και τις εντολές για ολοκληρωμένη ασφάλεια, ιδίως όταν υπάρχουν παιδιά.



2ΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΘΕΡΜΟΑΝΑΚΛΑΣΤΙΚΑ:

2πλα κρύσταλλα Θερμοανακλαστικά



ECO-logic:

Η επιλογή ECO-logic περιορίζει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας σε μια μέση τιμή (3,0 kW), ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα και άλλες συσκευές.



ΧΩΡΙΣ ΔΑΚΤΥΛΙΕΣ:

Τα προϊόντα SMEG από ανοξείδωτο ασάλι με αυτό το εικονίδιο έχουν στην πρόσοψη ειδική επίστρωση που δεν επιτρέπει να φαίνονται ρίτιο και δακτυλικά αποτυπώματα. Επίσης, όλα τα μοντέλα με την ειδική επίστρωση καθαρίζονται ευκολότερα.



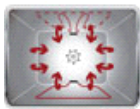
ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΑΦΗΣ:

Σε ορισμένα μοντέλα φούρνων, εστιών, απορροφητήρων και πλυντηρίων πιάτων, η ενεργοποίηση και η λειτουργία γίνεται με ένα απλό άγγιγμα.



ΦΩΤΙΖΟΜΕΝΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ:

Τα φωτιζόμενα χειριστήρια υπάρχουν σε διάφορα προϊόντα και αποτελούν ένα σύστημα οπτικής ασφάλειας, ιδίως όσον αφορά την εστία αερίου, διότι να σβήσει η φλόγα, το φως του χειριστηρίου απενεργοποιείται.



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 καθαρίσμα και μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΑΤΜΟ:

Οι συνδυαστικοί φούρνοι με ατμό, προσφέρουν την δυνατότητα χρήσης του ατμού παράλληλα με την παραδοσιακή μαγειρική, δηλαδή με αντιστάσεις.



Elétrico:

A fonte de energia do forno é a eletricidade.



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 συνιστάται 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.



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.



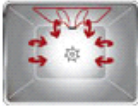
Μισό Γκριλ:

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



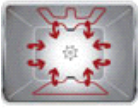
Αέρας + Γκριλ:

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 + 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.



Μικροκύματα:

Διεισδύοντας απευθείας μέσα στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με αξιοσημείωτη οικονομία στην ενέργεια.

Ιδανικά για μαγείρεμα τροφών χωρίς λίπος, για Απόψυξη και ζέσταμα αφήνοντας την αρχική όψη και άρωμα αναλλοίωτη. Τα μικροκύματα μπορούν να συνδυαστούν με συμβατικό τρόπο μαγειρέματος έχοντας όλα τα πλεονεκτήματα αυτών. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Μικροκύματα + γκριλ:

Για να επιτύχετε συνδυαστικό μαγείρεμα με το γκριλ το οποίο ψήνει το εξωτερικό καθώς το εσωτερικό μαγειρεύεται λόγω των μικροκυμάτων.



Μικροκύματα:

Διεισδύοντας απευθείας μέσα στο φαγητό, τα μικροκύματα μαγειρεύουν πολύ γρήγορα και με αξιοσημείωτη οικονομία στην ενέργεια. Ιδανικά για μαγείρεμα τροφών χωρίς λίπος, για Απόψυξη και ζέσταμα αφήνοντας την αρχική όψη και άρωμα αναλλοίωτη. Τα μικροκύματα μπορούν να συνδυαστούν με συμβατικό τρόπο μαγειρέματος έχοντας όλα τα πλεονεκτήματα αυτών. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



Ατμός:

Ο φούρνος ατμού μαγειρεύει κάθε τύπο φαγητού πολύ ελαφρά. Ιδανικό για γρήγορη απόψυξη, ζέσταμα φαγητών χωρίς να σκληραίνουν ή να ξεραίνονται και για να αφαλατώνονται τα αλμυρά φαγητά. Συνδυασμένος με συμβατικούς τρόπους μαγειρέματος δίνει εξαιρετική ευστροφία με αξιοσημείωτη οικονομία ενέργειας και χρόνου, διατηρώντας την θρεπτική αξία, την γεύση και το άρωμα των τροφών. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



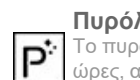
ΠΑΝΩ, ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΑΕΡΑΣ:

Ο συνδυασμός του αέρα με το παραδοσιακό μαγείρεμα, όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Προσθέτοντας τη λειτουργία των μικροκυμάτων επιτρέπει τα ίδια αποτελέσματα σε λιγότερο χρόνο.



ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ:

Αυτή η λειτουργία ξαναζεσταίνει το φαγητό από το ψυγείο.



Πυρόλυση:

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.



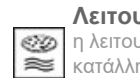
Σούβλα:

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



Πυρόλυση:

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



Λειτουργία Pizza:

η λειτουργία αυτή είναι ειδικά σχεδιασμένη για το μαγείρεμα pizza σε σύντομο χρονικό διάστημα, μέσω της χρήσης των μικροκυμάτων και ενός κατάλληλου παρεχόμενου πιάτου.



Απόψυξη ανά βάρος:

αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την αυτόματη απόψυξη των τροφίμων ανάλογα με το βάρος τους.



Κάτω φλόγιστρο + αέρας + σούβλα:

Κάτω φλόγιστρο + αέρας + σούβλα



Γκριλ + αέρας + σούβλα:

Γκριλ + αέρας + σούβλα



Απόψυξη ανά χρόνο:

αυτή τη φορά ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.



Αέρας + κυκλική αντίσταση + γκριλ:

Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα με το παραδοσιακό μαγείρεμα σας επιτρέπει να μαγειρεύετε ταυτόχρονα, πολύ γρήγορα και αποτελεσματικά διαφορετικά τρόφιμα σε πολλά επίπεδα, χωρίς την μεταφορά οσμών ή γεύσεων. Ιδανικό για υψηλού όγκου φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.



Φούσκωμα ζύμης:

Η θερμότητα που προέρχεται από πάνω επιτρέπει την διόγκωση της ζύμης, οποιοδήποτε τύπου, εξασφαλίζοντας βέλτιστο αποτέλεσμα σε σύντομο χρονικό διάστημα.



Χειροκίνητη λειτουργία Ατμού:

Χειροκίνητη λειτουργία. Ρύθμιση θερμοκρασίας και διάρκειας μαγειρέματος ανάλογα με την επιθυμία του χρήστη.



Λειτουργία Επαναθέρμανσης και Αποστείρωσης:

Πρόσθετη λειτουργία με 6 προρυθμισμένα προγράμματα για να θερμάνετε εκ νέου τα τρόφιμα που έχετε ήδη μαγειρέψει ή να αποστειρώσετε βάζα μαρμελάδας ή ακόμα και τα μπιμπερό των μωρών. Το ειδικό πρόγραμμα για τα έτοιμα συσκευασμένα γεύματα συμπεριλαμβάνεται επίσης σε αυτήν την λειτουργία. Η προρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί.



Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.

**35 ΛΙΤΡΑ:**

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

**61 ΛΙΤΡΑ:**

Καθαρή χωρητικότητα 61 λίτρων.

**85 litres:**

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

**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 mouflés :**

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

**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.

**3 ΕΠΙΠΕΔΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:**

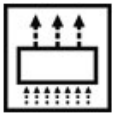
Η κοιλότητα του φούρνου έχει τρία διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

**ΤΡΙΠΛΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΠΟΡΤΑΣ:**

Ένα κοινό χαρακτηριστικό σε διάφορες συσκευές Smeg.

**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.

**Wi-Fi:**

Wi-Fi-Verbindung

**Garen mit Kerntemperaturfühler:**

Es ist möglich, die von der Sonde erfasste Kerntemperatur des Gerichtes zu ermitteln und eine Wunschtemperatur im Display vor einzustellen. Nach Erreichen der gewünschte Kerntemperatur, wird der Garvorgang automatisch beendet.

**Funzione Chef:**

La funzione Chef alterna cicli di compressione e decompressione e permette di velocizzare operazioni, come la marinatura, frollatura e infusione, che altrimenti richiederebbero molto tempo.

PETCO ??
????S?, ? ??F?S??S 3,
15123
???: 210 6837400
FAX: 210 6835026