

Духовые шкафы



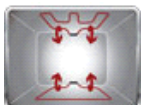
Функция «ЕСО» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



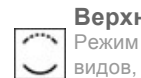
Функция «Пицца» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

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.



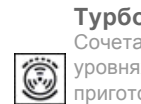
Гриль малый (центральный):

Эта функция доступна только в моделях с 8, 10 и 12 функциями. Позволяет готовить небольшие порции мяса и рыбы, кебаб, тосты и овощи.



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.



Верхний нагрев с конвекцией:

The combination of the fan and top element provides more uniform heat penetration. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Ideal for au gratin dishes, finishing roasted vegetables.



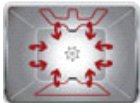
Размораживание:

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



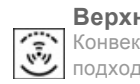
Размораживание:

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.



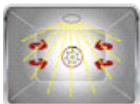
Интегрированные микроволны:

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:

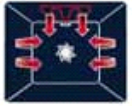
Вращающийся вертел с грилем малой площади



Вращающийся вертел с грилем большой площади :
Вращающийся вертел с грилем большой площади



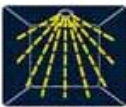
Верхний/нижний нагрев+Система приготовления на пару:
[Верхний/ нижний нагрев](#) + [Система приготовления на пару](#).



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](#).

ЭКО-пиролиз:

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



Размораживание по весу:

Время размораживания продуктов определяется автоматически.



Нижний нагрев с конвекцией + вертел:

конвекция + нагрев сзади + гриль



Гриль с конвекцией + вертел:

гриль + элемент гриля



Размораживание по времени:

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.



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.



Приготовление мяса на пару:

Автоматическая функция с 5 автоматическими программами для приготовления различных типов мяса. Продолжительность приготовления может быть изменена.



Приготовление рыбы на пару:

Автоматическая функция с 5 автоматическими программами для приготовления различных видов рыбы. Продолжительность приготовления может быть изменена.



Приготовление овощей на пару:

Автоматическая функция с 5 автоматическими программами для приготовления различных видов овощей. Продолжительность приготовления может быть изменена.



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.



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


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

 **Полезный объем 34 л:**
Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 34 л (полный объем 41 л).

 **Полезный объем 40 л:**
Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 40 л (полный объем 42 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).


 **В случае с холодильниками:**
При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы


 **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.

 **Eco-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.

**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 А:**

Класс энергопотребления А

**Класс энергопотребления В:**

Класс энергопотребления В

**Класс энергопотребления А+:**

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

**Класс энергопотребления А-10%:**

Некоторые духовки Smeg имеют класс энергопотребления А-10%, что означает экономию электроэнергии 10% по сравнению с классом А.

**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.
