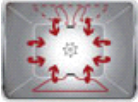


## Варочные центры



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

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



### 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.



### Верхний нагрев:

Чтобы блюдо при жарке получилось хрустящим, духовку следует обогреть только сверху.



### 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.



### Верхний нагрев с грилем:

Добавленный верхний нагрев обеспечивает быстрое поджаривание блюд.



### 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.



### Размораживание:

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.

**Пиролиз:**

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

**Вертел:**

Благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы.

**Вращающийся вертел с грилем большой площади :**

Вращающийся вертел с грилем большой площади

**ЭКО-пиролиз:**

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.

**Размораживание по времени:**

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.

**Поднятие теста:**

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

**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.

**Паровая очистка:**

Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.

**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.

**2 уровня приготовления:**

2 уровня приготовления

**4 уровня приготовления:**

Духовки варочных центров Smeg имеют 4 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.

 **9 уровня приготовления:**  
9 уровня приготовления

---

 **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.


---

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


---

 **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.


---

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

---

 **Полезный объем 115 л:**  
Smeg предлагает духовки с более широкой внутренней камерой. В моделях шириной 90 см полезный объем достигает 115 л, что позволяет использовать широкие противни


---

 **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.


---

 **Индукционная варочная панель:**  
В основе работы данных поверхностей лежит принцип электромагнитной индукции. Тепло вырабатывается непосредственно в днище посуды, при ее контакте с варочной поверхностью.

---

 **Ультрабыстрая горелка:**  
Сверхбыстрые горелки имеют три варианта использования пламени. Горелки имеют 2 ряда пламени, которые можно включать вместе, или независимо друг от друга.

---

 **Чугунные решетки:**  
Представленные на разных моделях варочных панелей Smeg, чугунные решетки устойчивы к высоким температурам. Они очень прочные, их внешний вид не ухудшается со временем.


---

 **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.

---