

Vestavné trouby



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

MIKROVLNNÝ OHŘEV A CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:



Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Mikrovlnná funkce v kombinaci s tradičním pečením, se všemi z toho vyplývajícími výhodami.



OHŘEV:

Tato funkce umožňuje ohřívat v mikrovlnné troubě potraviny již važené, dříve uložené v ledničce.

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.

CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM A PAROU:



V kombinaci s konvenčním režimem nabízí vynikající všestrannost a značné úspory elektrické energie, doby vaření, uchovává nutriční hodnoty potravin, jejich vlastnosti, chuť a aroma. Ideální vaření pro všechny druhy potravin.

Sistema di cottura Steam Assisted:



I nuovi forni Smeg con sistema di cottura Steam Assisted combinano la cottura a vapore con quella tradizionale, per esaltare al massimo i sapori. Il vapore viene iniettato direttamente nella cavità attraverso l'ugello e distribuito uniformemente dalla ventilazione, ottenendo eccellenti risultati di cottura sia per la carne che per la panificazione. La cottura Steam Assisted consente di ridurre i tempi di cottura e garantire una minima perdita di peso e di volume nel cibo. Il vapore riduce inoltre l'aggiunta di grassi e permette di cucinare in modo più sano.

Volume 17 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.



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 32 l.



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 61 l.



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 65 l.



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 77 l.

Maxi Volume:



Alcuni modelli di cucine Smeg da 90 cm hanno il forno con uno spazio interno tra i più grandi sul mercato: ben 115 lt di volume (il 20% in più rispetto alle versioni tradizionali).

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.



PIZZA FUNKCE:

Funkce zajišťuje optimální pečení, ideální nejen pro pizzu, ale také pro pečivo typu: sušenky, sušenky, dorty, koláče.



A-10%:

Třída spotřeby energie: A-10%. O 10% úspornější než je mezní hodnota pro třídu spotřeby energie A.

**A-20%:**

Třída spotřeby energie: A-20%. O 20% úspornější než je mezní hodnota pro třídu spotřeby energie A.

**A+:**

Třída spotřeby energie: A+

**A:**

Třída spotřeby energie: A

**TOUCH CONTROL:**

Některé modely trub, varných desek a digestoří Smeg mají dotykové ovládání Control, který umožňuje aktivaci funkcí jednoduchým dotykem.

**BAKELITOVÉ OVLÁDACÍ KNOFLÍKY:**

Ovládací knoflíky některých modelů trub, kávovarů a desek svítí počas provozu spotřebiče.

**POVRCHOVÁ ÚPRAVA PROTI OTISKŮM PRSTŮ:**

Speciální úprava nerezových povrchů, která ochraňuje povrch spotřebiče před otisky prstů a ulehčuje čištění výrobků z nerez oceli.

**CONTROL LOCK:**

Dětská pojistka- minimalizuje riziko zapnutí prázdné trouby, výstražná signalizace upozorní na zadání nekompetentních příkazů.

**ECO-LOGIC:**

ECO-logická volba omezuje celkovou spotřebu energie až o 3 kW a umožňuje použít i jiné zařízení.

**INTERNAL LIGHT - OSVĚTLENÍ:**

Smeg Maxi trouby s nejlepším osvětlením vnitřního prostoru, se dvěma halogenovými lampami umístěnými v různých pozicích trouby.

**ECO:**

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé přehřátí.

**KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA:**

Kombinace klasického pečení s horkým vyduchem a vaření v páře.

**PIZZA FUNKCE:**

Funkce zajišťuje optimální pečení, ideální nejen pro pizzu, ale také pro pečivo typu: sušenky, sušenky, dorty, koláče.

**HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:**

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.

HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.

**GRIL:**

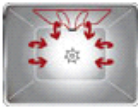
Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebírek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.

**DOLNÍ OHŘEV POUZE:**

Je ideální pro přípravu jídel, které vyžadují delší pečení, udržování základní teploty bez zhnědnutí, např. pečivo, buchty, pizza. Vhodný i pro pomalé vaření, dušení masa i vaření v kastrolu.

**CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Táto funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.



GRIL S VENTILATOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování kotlet, steaků, klobás apod. aniž by se maso během vaření obracelo. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



ROZMRAZOVÁNÍ:

Jemné rozmrazování bez ohřevu, jen s použitím vnitřního ventilátoru.



Ventilátor:

Kruhové těleso s ventilátorem a termostatem.



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.

CIRKULACE:

Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: žádné předehřátí trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůní a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



CIRKULACE S DOLNÍM OHŘEVEM:

Kromě dolního ohřevu generuje extra teplo potřebné na velké kusy pokrmu, které vyžadují extra vaření.



VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečeny na povrchu, ale vyžadují delší teplotu úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



MIKROVLNNÝ OHŘEV:

Rovnoměrné pronikání mikrovln přímo do potravin umožňuje vařit velmi rychle a se značnou úsporou energie. Široké možnosti využití pro ohřev potravin, kvalitní rozmrazování, vaření, pečení a zapékání aniž se změnil původní vzhled a aroma potravin. Mikrovlnná funkce může být také v kombinaci s konvenční funkcí pečení, se všemi z toho vyplývajícími výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.



MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL:

Kombinace umožňuje dosáhnout kombinované vaření s grilem, a zároveň zajišťuje vnitřní uvaření potravin díky mikrovlnné funkci.



Mikrovlnný ohřev + cirkulace:


Kombinace umožňuje dosáhnout kombinované vaření s ventilací tepla, během krátké doby díky rotaci teplého vzduchu a mikrovlnné funkci.



PARNÍ TROUBA:

Vaření v parní troubě pro dosažení nejlepších výsledků v chuti a v kvalitě, zachování vůně a vlhkosti potravin. Ideální pro rychlé rozmrazování, pro ohřev jídla, bez vysušení, a pro přirozené odstranění soli ze solených potravin. V kombinaci s konvenčním režimem nabízí vynikající všestrannost a značné úspory elektrické energie, doby vaření, uchovává nutriční hodnoty potravin, jejich vlastnosti, chuť a aroma. Ideální vaření pro všechny druhy potravin.



PYROLÝZA:
 Pyrolytické čištění při 500 °C spálí všechny usazené nečistoty uvnitř trouby. Tento proces lze nastavit podle stupně znečištění trouby od 1,5 hod. až do 3 hod.

 **OTOČNÝ ROŽEŇ- ROTISSERIE S POLOVIČNÍM GRILEM:**
Umožňuje použití rožně a polovičního grilu.

 **OTOČNÝ ROŽEŇ- ROTISSERIE S GRILEM:**
Umožňuje použití rožně a grilu.

 **Cirkulace + mikrovlnný ohřev:**
Cirkulace + mikrovlnný ohřev.

ECO P **ECO PYROLÝZA:**
Eco pyrolytická funkce pro samočištění trouby může být zvolena, když je trouba mírně znečištěná. Maximální doba trvání 1,5 hodiny.


 **Povrchová úprava proti otiskům prstů:**
Speciální úprava nerezových povrchů, která ochraňuje povrch spotřebiče před otisky prstů a ulehčuje čištění výrobků z nerez oceli.

 **PIZZA - MIKROVLNNÝ OHŘEV:**
Pizza - mikrovlnný ohřev


 **ROZMRAZOVÁNÍ DLE HMOTNOST:**
Čas rozmrazování je automaticky kalkulován na základě hmotnosti rozmrazování potravin.


 **ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU:**
Rozmrazování v čase

 **CIRKULACE + GRIL:**
Cirkulace + gril

 **KYNUTÍ TĚSTA:**
Teplota 40 °C poskytuje ideální prostředí pro kynutí těstové směsi. Stačí jen vybrat místo a funkci těsto.

 **MANUÁLNÍ FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE:**
Nastavitelná teplota vaření a trvání v závislosti na přání uživatele.

 **STERILIZACE A PŘIHRÍVÁNÍ:**
Speciální funkce 6 přednastavených programů na ohřívání předem připravených potravin, sterilizaci marmelád nebo dokonce dětských lahví. Doba vaření může být upravena.

 **Rozmrazování:**
Manuální funkce. Teplota rozmrazování potravin je vždy velmi nízká (40 °C), bez vaření. Doba trvání funkce je nastavitelná.

 **Funkcja pieczenia**
Funkcja pieczenia

 **VENTILÁTOR + CIRKULACE + MIKROVLNNÝ OHŘEV:**
VENTILÁTOR + CIRKULACE + MIKROVLNNÝ OHŘEV

 **Rigenerazione Riscaldamento:**
Questa funzione permette di riscaldare cibi già cotti precedentemente e conservati in frigorifero.

V **VAPOR CLEAN:**
Funkce usnadňuje čištění trouby pomocí páry, která vzniká, když malé množství vody, nalijete do speciální drážky ve spodní části trouby.



PIEKARNIK Z FUNKCJĄ MIKROFALI:

Piekarnik ten pozwala na połączenie dwóch różnych metod przygotowywania potraw – tradycyjnego jak i przy użyciu mikrofal. Umożliwia to znaczne zwiększenie ilości metod przygotowywania potraw i zapewnia maksymalną elastyczność zważywszy na posiadane w domu urządzenia.



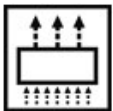
MIKROVLNNÝ OHŘEV + CIRKULACE:

Kombinace umožň uje dosáhnout kombinované vaření s ventilací tepla, během krátké doby díky rotaci teplého vzduchu a mikrovlnné funkci.



CIRKULACE+VENTILACE+PÁRA:

CIRKULACE+VENTILACE+PÁRA



TANGENCIÁLNÍ CHLAZENÍ:

Slouží na ochranu nábytku před přehřátím během provozu trouby.



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.



Полезный объем 20 л:

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



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 22 l.



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 34 l (celkový objem 41 litrů).



OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 41 l.



OBJEM:

Objem trouby- maximální vnitřní objem 72 l, který je jedním z největších na trhu. Umožňuje připravovat různá jídla najednou, přičemž si můžete vybrat až z pěti poloh roštu.



DUŽA POJEMNOŚĆ:

Wybrane piekarniki firmy Smeg o wysokości 60 cm posiadają dużą pojemność netto - 40 l



45 CM:

Spotřebiče s výškou 45 cm - skvělé řešení, které splňují funkční požadavky na kuchyňské spotřebiče o malé výšce. Vyráběno několik typů a v různých provedeních.



2 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

2 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU



3 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

Smeg trouby mají tři úrovně vaření, a poskytují maximální flexibilitu. Umožní ušetřit čas, kdy budete muset vařit několik pokrmů současně.



4 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

Maxi objem trouby, umožňuje připravovat různá jídla a vybrat až ze 4 poloh roštu.



5 ÚROVNÍ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

Objem trouby- maximální užitečný objem 72 L, který je jedním z největších na trhu. Umožňuje připravovat různá jídla najednou, přičemž si můžete vybrat až z pěti poloh roštu.



PROSKLENÍ (3):

V top modelech trub jsou dvířka trojitě prosklené. Vzhledem k tomu, že vnější povrch dveří zůstává chladný i po dlouhém vaření, zajišťuje maximální bezpečnost. Dvě vnitřní skla - tepelně reflexní- pro vyšší energetickou účinnost.



PROSKLENÍ (4):

V top modelech trub jsou dveře prosklené (4 skla). Vzhledem k tomu, že vnější povrch dveří zůstává chladný i po dlouhém vaření, zajišťuje maximální bezpečnost. Dvě vnitřní skla - tepelně reflexní- pro vyšší energetickou účinnost.

**SMARTSENSE:**

Inteligentní vaření.

**OHŘEV:**

Režim pro ohřev nádobí a udržování hotových jídel.

**TELESKOPOVICÝ VÝSUV:**

Pro snazší manipulaci s plechy na pečení

**ÚPRAVA PLUS:**

Vnitřní povrchová úprava mikrovlnné trouby MP122 a MP322 nevyžaduje přítomnost otočné talíře. Teplo se šíří rovnoměrně a přímo co umožňuje rovnoměrnější vaření a větší úspory energie. Hladký povrch zajišťuje také lepší a okamžité čištění.

**RYCHLÝ OHŘEV:**

Rychlý ohřev (doba závisí od modelu trouby od 6 do 9 minut).

**VYJÍMATELNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:**

Díky vnitřním celoskleněným dvířkům lze trouby snadněji a důkladněji čistit.

**EVER CLEAN SMALT:**

Vnitřní stěny trub jsou opatřeny speciálním smaltem EVER CLEAN, který se snadno čistí. Velice kvalitní povrch je nízko porézní a má atraktivní sklu podobný lesk. Tento smalt zabraňuje penetraci zbytků jídel a tuku a tím zjednodušuje údržbu vnitřku trouby.

**OCHRANNÝ KRYT:**

Horní ochranný TOP panel, vyjímatelný a omývatelný.

**CELOSKLENĚNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:**

Vnitřní sklo- povrch dveří je vyroben ze skla bez viditelných šroubků, čím se usnadňuje jejich údržba a čištění.

**83 lt****83 litres:**

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

**70 lt****OBJEM:**

Trouba s vnitřním objemem - 70 l.

**Режим Шаббат:**

позволяет духовому шкафу работать до 72 часов без любого взаимодействия с ним. Доступен в некоторых моделях.

**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.

**ELEKTRONICKÉ ŘÍZENÍ TEPLoty:**

Umožňuje udržovat teplotu v troubě s přesností 2-3 ° C. Díky tomu je možné připravovat pokrmy, které jsou velmi citlivé na změny teploty, jako jsou koláče, soufflé, pudinky.

**COLD DOOR:**

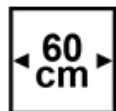
Většina trub Smeg má "studené dveře". Prostřednictvím kombinace tangenciálního a vnitřního chlazením, teplota na vnějším povrchu dveří se udržuje pod 50 ° C. Kromě zajištění bezpečnosti, ETF systém chrání i proti přehřátí nábytku na bocích trouby.

**36 litres:**

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

**NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ:**

Vaření při nízkých teplotách.

**60 cm****ŠÍŘKA 60 CM:**

Indikuje šířku některých modelů chladniček.

**PVRCHOVÁ ÚPRAVA PROTI OTISKŮM PRSTŮ:**

Speciální úprava nerezových povrchů, která ochraňuje povrch spotřebiče před otisky prstů a ulehčuje čištění výrobků z nerez oceli.

**Combinatie-stoomoven:**

Combinatie-stoomovens kunnen worden gebruikt als stoomoven of als traditionele oven, of de methoden kunnen worden gecombineerd.

**PROSKLENÍ (2):**
PROSKLENÍ (2)**Safe Cook:**

Smeg ovens incorporate safe cook, the system for closed door grilling to keep cooking smells inside the oven and ensure a safe cooking environment.

**13 amp supply:**

A simple 13 amp supply is required to connect any Smeg single pyrolytic oven.

**Mantenimento:**

permette di mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo al meglio esaltandone aromi e sapori.

**Raffredda bottiglie:**

consente di raffreddare rapidamente bottiglie di vino e bevande (circa 1° al minuto) senza più necessità di mantenerle sempre al fresco in frigorifero.

**Pre-raffreddamento:**

permette di raffreddare la cavità a -30°C prima di inserire gli alimenti in abbattitore, per assicurare i migliori risultati di abbattimento e surgelazione. Si consiglia di effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di 15 minuti.

**Lievitazione/ Yogurt:**

funzione che crea le condizioni perfette per una corretta lievitazione, mantenendo l'impasto a temperature controllate per il tempo desiderato, evitando improvvisi sbalzi nei livelli di umidità. Questa funzione consente anche la realizzazione di genuini yogurt fatti in casa.

**Scongelo a tempo:**

è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.

**Scongelo a peso:**

è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.

**Warmfunktion:**

Warmfunktion

**Schonendes Niedrigtemperaturgaren:**

Schonendes Niedrigtemperaturgaren

**Schockfrost**

Schockfrost