



PORTOFINO





Италия – неизменный и прекрасный источник вдохновения

Каждый регион этой страны легко узнаваем по своим цветам, запаху моря, вкусам традиционных блюд и местным обычаям. Варочные центры серии Portofino – это новая линейка бытовой техники итальянской компании Smeg. Слоган «Made in Italy» означает, что при их создании использован тот богатейший опыт и творческий подход, которые сделали Smeg признанным мировым лидером итальянского дизайна.



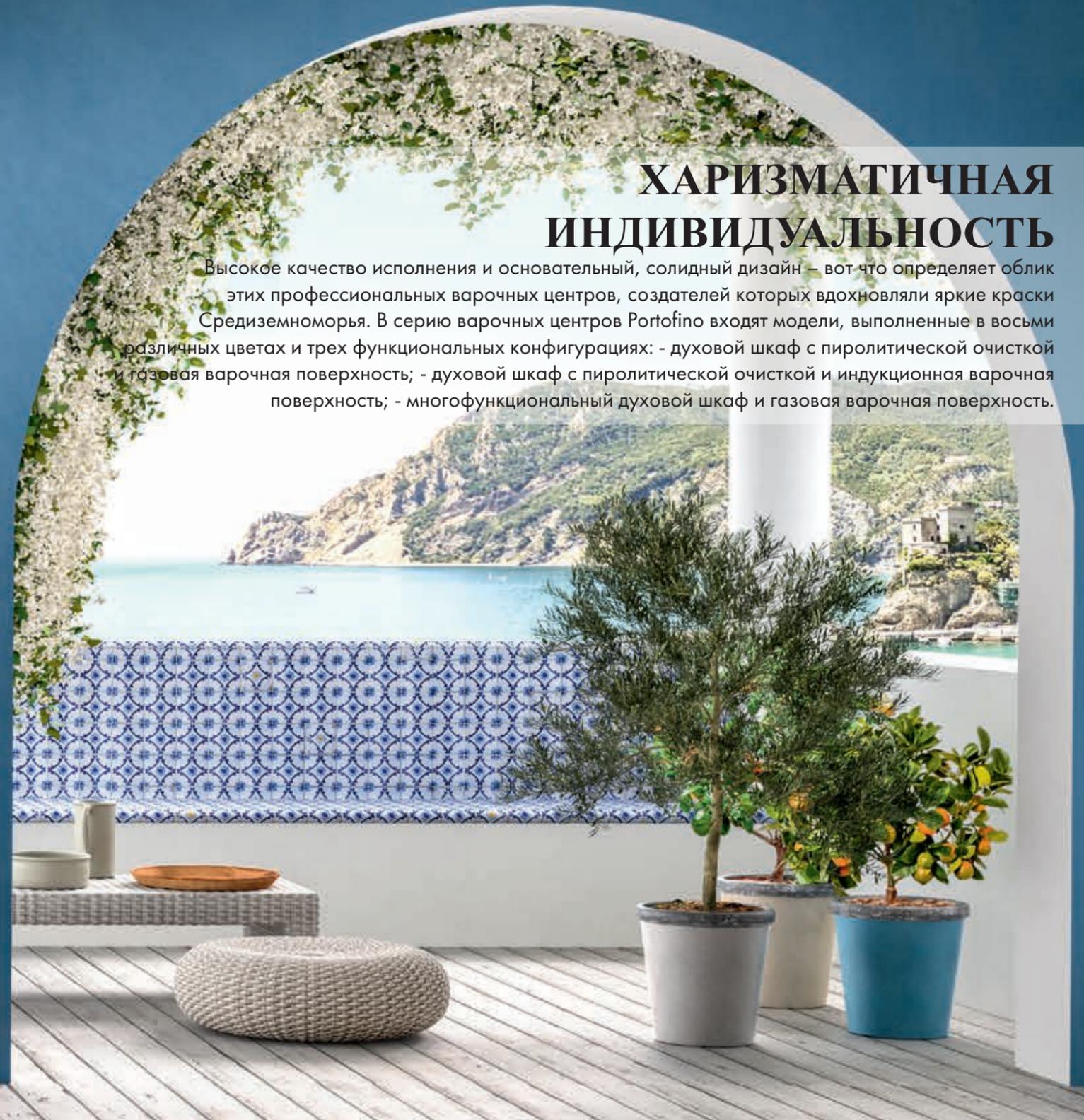
ЯРКИЕ ЦВЕТА ПОРТОФИНО УКРАСЯТ ВАШУ КУХНЮ

Источником вдохновения при создании новой линейки варочных центров Portofino стала пестрая палитра красок маленьких средиземноморских бухт. Их яркие цвета прекрасно сочетаются с холодным блеском нержавеющей стали.



ХАРИЗМАТИЧНАЯ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

Высокое качество исполнения и основательный, солидный дизайн – вот что определяет облик этих профессиональных варочных центров, создателей которых вдохновляли яркие краски Средиземноморья. В серию варочных центров Portofino входят модели, выполненные в восьми различных цветах и трех функциональных конфигурациях: - духовой шкаф с пиролизической очисткой и газовая варочная поверхность; - духовой шкаф с пиролизической очисткой и индукционная варочная поверхность; - многофункциональный духовой шкаф и газовая варочная поверхность.





КРАСОЧНЫЕ ПЕЙЗАЖИ

Portofino – это точка назначения для тех, кто находится в поиске красоты и аутентичности. Романтичное очарование, которое придает этим приборам их яркая цветовая гамма, делает кухню настоящим сердцем дома.



ИМ ВСЮДУ НАЙДЕТСЯ МЕСТО

Варочные центры серии Portofino впишутся в большинство типовых кухонь: они могут быть установлены и вплотную к кухонной мебели, и как отдельно стоящий прибор.

В отличие от большинства варочных центров, модели серии Portofino имеют боковые стенки того же цвета, что и фасад. Они спроектированы и изготовлены с максимальным вниманием к каждой детали, что делает их самостоятельным объектом дизайна интерьера.

Установленные вплотную между элементами кухонной мебели, эти элегантные плиты станут тем центром кухни, к которому будут прикованы все взгляды.



ДУХОВОЙ ШКАФ

Для регулирования уровня температуры в варочных центрах Portofino используются инновационные электронные системы, которые могут быть настроены на любые процессы приготовления. Модели, входящие в эту линейку, могут иметь либо multifunctional духовой шкаф с очисткой паром, либо духовой шкаф с пиролитической очисткой.



Готовим экологично

Точное поддержание уровня температуры и параметров процесса приготовления позволяет достичь еще более низкого потребления газа и электроэнергии. Это делает варочные центры Portofino экологичными, что полностью отвечает подходу производителя к этим вопросам.

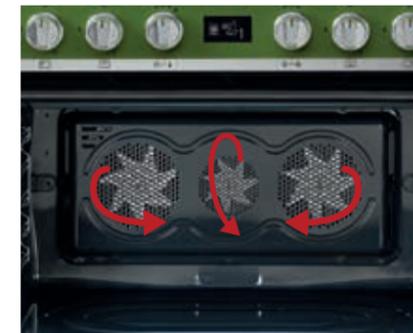


Класс энергопотребления A+

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА РАЗМЕРОВ XXL

Эксклюзивное решение

Духовые шкафы варочных центров серии Portofino имеют общий объем внутренней камеры 126 литров, а благодаря своей ширине они станут настоящей находкой для тех, кто хотел бы сократить время приготовления блюд. В этих духовых шкафах можно готовить несколько блюд одновременно, причем их запахи и вкусы совсем не будут смешиваться.



ТРИ КОНВЕКТОРА

В духовых шкафах новых варочных центров установлены три мощных конвектора, что повышает эффективность процесса приготовления. Два боковых конвектора распределяют воздух по объему камеры, а центральный создает направленный по вертикали воздушный вихрь, делая конвекцию более интенсивной. В результате поле температур становится равномерным по всему объему камеры, позволяя готовить с постоянным нагревом на трех уровнях установки противней, как в профессиональной духовке.



УЛУЧШЕННАЯ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ

Скругленные углы и гладкие стенки позволяют достичь идеальной теплоизоляции внутренней камеры духового шкафа, благодаря чему плиты новой серии имеют класс энергопотребления A+, наилучший для духовок таких размеров.

Такая теплоизоляция существенно сокращает время предварительного прогрева духового шкафа. Например, для достижения температуры 200°C multifunctional духовке требуется 8 минут, а духовке с пиролитической очисткой – всего 6 минут, что на 50% быстрее, чем для обычной духовки.



МАКСИМАЛЬНАЯ ОСВЕЩЕННОСТЬ

Большое стекло и специальная система внутренней подсветки гарантирует максимальный обзор блюд в духовом шкафу, даже если вы готовите на нескольких уровнях одновременно. Качество подсветки улучшилось благодаря использованию двух боковых ламп в multifunctional духовке и четырех – в пиролитической.



LCD ДИСПЛЕЙ

Большой и интуитивно понятный LCD дисплей позволяет владельцу духовки по максимуму использовать ее функции, держа под своим контролем все настройки рабочих параметров. Дисплей позволяет воспользоваться 20 автоматическими предустановленными программами, открывая пользователю двери в мир профессиональной кулинарии.



ПЕТЛИ SOFTCLOSE

Механизм плавного закрывания дверцы духового шкафа позволяет ей опускаться плавно и бесшумно, без какой-либо вашей помощи.

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ

Готовим на камне



В качестве дополнительного аксессуара варочный центр может комплектоваться камнем для выпечки, который идеально подходит для приготовления домашней пиццы, хлеба, фокаччи, обжаривания рыбы, овощей и многого другого. Более того, функция «Пицца» позволяет Вам приготовить сразу две пиццы всего за 4 минуты.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЯТИ УРОВНЯХ

Наличие пяти уровней для установки противней обеспечивает максимальную гибкость в использовании духового шкафа, позволяя готовить несколько блюд одновременно. Вы получаете полную возможность оптимизации времени приготовления разных блюд: все они будут готовы быстро, а их вкусы не смешаются.



ХОЛОДНАЯ ДВЕРЦА С ТРЕМЯ СТЕКЛАМИ

Духовые шкафы варочных центров серии Portofino оснащены дверцами с тремя стеклами, благодаря чему их наружная поверхность не нагревается в процессе приготовления.



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

В качестве дополнительной опции предлагается два комплекта телескопических направляющих, выдвигающихся полностью либо частично. Они обеспечивают легкое и удобное выдвижение противней из духовки.

РЕШЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ИДЕАЛЬНУЮ ОЧИСТКУ

Внутренняя камера духовых шкафов была сконструирована таким образом, чтобы сделать их очистку быстрой и простой.

Углы полости были скруглены, а все внутренние элементы теперь легко извлекаются. Гриль сделан откидным для упрощения очистки верхней стенки камеры, а боковые решетки можно извлечь и вымыть в посудомоечной машине.

Съемное внутреннее стекло

Внутреннее стекло дверцы духовки легко снимается для очистки, что обеспечивает полную чистоту и гигиеничность внутренней камеры.

Пиролитическая очистка

При активации режима пиролитической очистки температура во внутренней камере духового шкафа поднимается до 500°C. При этом выжигаются все въевшиеся загрязнения, жиры и остатки пищевых продуктов, и Вам уже не понадобится применять химические чистящие средства или скоблить стенки.

Эмаль легкой очистки

Специальная эмаль легкой очистки, нейтрализующая кислоты, теперь имеет меньшую пористость, что упрощает ее очистку и препятствует отложению жира на стенках полости.

Данная технология обеспечивает максимальную чистоту и легкость уборки духового шкафа.

Очистка паром

Эта экологичная функция очистки позволяет легко удалить загрязнения с помощью пара, который образуется после того, как вы зальете в специальные углубления духового шкафа духовки немного воды – и Вам уже не понадобятся никакие химические средства.

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Алхимия огня принимает новые формы

Кухня – это одно из самых оживленных мест в доме. Здесь собирается вся семья, и не только чтобы пообедать или поужинать, но и чтобы обсудить все насущные дела. Технические инновации, реализованные в бытовой технике Smeg, делают жизнь людей более удобной и позволяют извлечь максимум из ваших бытовых приборов.



ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Чугунные решетки для посуды охватывают всю рабочую зону плиты, образуя эргономичную и сбалансированную поверхность, на которой безопасно размещается любая посуда.

Это не только создает образ профессиональной кухни, но и гарантирует долгий срок службы вашей новой поверхности.

Бытовой варочный центр, который выглядит как профессиональный

Конфорки варочных поверхностей новой серии имеют уникальный дизайн и превосходную эффективность при любых настройках газового пламени. От самых маленьких конфорок до самых больших и мощных горелок быстрого нагрева – плиты серии Portofino предлагают Вам широкие возможности выбора, какого бы стиля приготовления вы ни придерживались.



УЛЬТРАБЫСТРАЯ ГОРЕЛКА С ДВУМЯ КОНТУРАМИ ПЛАМЕНИ

Ультрабыстрая конфорка имеет два контура пламени. Она работает в паре с вспомогательной конфоркой, которая может быть использована как независимо, так и совместно, позволяя Вам выбирать из трех уровней мощности, полностью контролируя интенсивность нагрева при приготовлении блюд.



ПОЛНАЯ ГАРМОНИЯ С ИНТЕРЬЕРОМ КУХНИ

Газовые варочные поверхности оснащены чугунными решетками для посуды, которые охватывают всю рабочую зону плиты, гарантируя Вам полный контроль над процессом приготовления и достижение превосходных результатов. Плавный и эргономичный дизайн придает плите профессиональный вид.

Чугунные решетки для посуды охватывают всю рабочую зону плиты, идеально сочетаясь как с дизайном ее варочной поверхности, так и с обликом всей кухни, образуя единый плавный силуэт с соседними элементами кухонной мебели.

СЕРДЦЕ ВАШЕГО ДОМА

Готовьте как шеф-повар

Полностью контролируя температуру и продолжительность тепловой обработки продуктов, вы сможете достичь дома превосходных результатов приготовления, как у настоящего шеф-повара. Совершенно безопасные, варочные центры серии Portofino, станут исключительно практичным приобретением для любого дома.

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

В индукционной варочной поверхности тепло генерируется при прямом контакте посуды с зоной приготовления, что гарантирует максимальную эффективность нагрева, а сама поверхность при этом остается холодной.

Индукционный нагрев позволяет владельцу плиты достичь оптимального потребления электроэнергии, поскольку она расходуется только на нагрев посуды.

Для очистки поверхности Вам потребуется лишь теплая салфетка и капля моющего средства. Благодаря тому, что сама поверхность не нагревается, пролитая на нее жидкость не пригорает, что делает уход за плитой очень простым – для очистки достаточно лишь один раз протереть ее.

Мощный нагрев в лаконичном дизайне

Индукционный нагрев является превосходной альтернативой газовому, позволяя при этом сократить до минимума время приготовления. Эргономичные элементы управления позволяют Вам очень точно регулировать работу как духового шкафа, так и варочной поверхности.



ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ НАГРЕВА

Индукционная технология позволяет исключительно точно контролировать температуру в процессе приготовления, экономя при этом время. Благодаря тому, что вся энергия сосредоточена под посудой, индукционная варочная поверхность позволяет готовить намного быстрее, чем обычная газовая панель.



ЭРГОНОМИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

Созданный с большой любовью, дизайн ручек управления навеян обликом профессиональных варочных центров. Благодаря скругленным формам, они эргономичны и в то же время их эстетика находится в полной гармонии с дизайном всего варочного центра.



Технические характеристики



CPF9GMBL

Ширина 90 см, отдельностоящая варочный центр, допускает установку вплотную между элементами кухонной мебели, цвет – черный. Газовая варочная поверхность, электрический многофункциональный духовой шкаф. Размеры (ШxГxВ) 900x600x900 мм



ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Автоматический электроподжиг
Газ-контроль
Чугунные решетки
6 газовых горелок
Передняя левая – 4,2 кВт
Задняя левая – 1,0 кВт
Передняя центральная – 1,0 кВт
Задняя центральная – 1,8 кВт
Передняя правая – 1,8 кВт
Задняя правая – 3,0 кВт

ДУХОВОЙ ШКАФ

9 функций приготовления
Функция очистки: паровая очистка
Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение
20 автоматических программ
Акустический сигнал окончания приготовления
Электронный контроль температуры (50 – 260°C)
Металлические направляющие, 5 уровней приготовления
Эмаль Ever Clean
2 галогенные лампы, 40 Вт
3 стекла дверцы
3 конвектора
Тангенциальная система охлаждения
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное
Система плавного закрывания дверцы SoftClose
Отсек для хранения Push-pull

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

1 глубокий противень (40 мм), 1 противень (20 мм),
1 решетка для противня, 1 решетка с ограничителем,
3 чугунные решетки, Чугунная решетка WOK, Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



ЦВЕТОВАЯ ГАММА



CPF9GMR
Красный



CPF9GMYW
Желтый



CPF9GMWH
Белый



CPF9GMOR
Оранжевый



CPF9GMBL
Черный



CPF9GMOG
Оливковый



CPF9GMAN
Антрацит



CPF9GMX
Нержавеющая сталь

АКСЕССУАРЫ (заказываются дополнительно)

GT1P-2

Телескопические направляющие неполного выдвижения, 1 уровень

GT1T-2

Телескопические направляющие полного выдвижения, 1 уровень

BGCPF9

Чугунный гриль

TRKCPF9

Гриль Teppan Yaki



KITC9X9-1

Стеновая панель из нержавеющей стали

PPR9

Универсальный камень для пиццы

PALPZ

Лопатка для пиццы со складной ручкой





CPF9GPWH

Ширина 90 см, отдельно стоящий варочный центр, допускает установку вплотную между элементами кухонной мебели, цвет – белый.
Газовая варочная поверхность, электрический духовой шкаф с пиролитической очисткой. Размеры (ШxГxВ) 900x600x900 мм



ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Автоматический электроподжиг
Газ-контроль
Чугунные решетки
6 газовых горелок
Передняя левая – 4,2 кВт
Задняя левая – 1,0 кВт
Передняя центральная – 1,0 кВт
Задняя центральная – 1,8 кВт
Передняя правая – 1,8 кВт
Задняя правая – 3,0 кВт

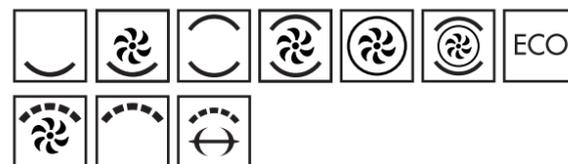
ДУХОВОЙ ШКАФ

10 функций приготовления
Функция очистки: пиролиз, ECO-пиролиз
Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение
20 автоматических программ
Акустический сигнал окончания приготовления
Электронный контроль температуры (50 – 260°C)
Металлические направляющие, 5 уровней приготовления
Эмаль Ever Clean
4 галогенные лампы, 40 Вт
4 стекла дверцы
3 конвектора
Тангенциальная система охлаждения
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное
Система плавного закрывания дверцы SoftClose
Отсек для хранения Push-pull

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

2 глубоких противня (40 мм), 1 решетка для противня
2 решетки с ограничителем, Вертел, Телескопические направляющие неполного выдвижения, 3 чугунные решетки
Чугунная решетка WOK, Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



ЦВЕТОВАЯ ГАММА



CPF9GPR
Красный



CPF9GPYW
Желтый



CPF9GPWH
Белый



CPF9GPOR
Оранжевый



CPF9GPBL
Черный



CPF9GPOG
Оливковый



CPF9GPAN
Антрацит



CPF9GPX
Нержавеющая сталь

АКСЕССУАРЫ (заказываются дополнительно)

GT1T-2

Телескопические направляющие полного выдвижения, 1 уровень

BGCPF9

Чугунный гриль

TRKCPF9

Гриль Teppan Yaki



KITC9X9-1

Стеновая панель из нержавеющей стали



PPR9

Универсальный камень для пиццы



PALPZ

Лопатка для пиццы со складной ручкой



CPF91PX

Ширина 90 см, отдельно стоящий варочный центр, допускает установку вплотную между элементами кухонной мебели, цвет – нержавеющая сталь.
Индукционная поверхность, электрический духовой шкаф с пиролизической очисткой. Размеры (ШxГxВ) 900x600x900 мм



ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

5 индукционных зон приготовления
Передняя левая: Ø 145 мм – 1,4 кВт (Booster 2,2 кВт)
Задняя левая: Ø 180 мм – 1,85 кВт (Booster 3,0 кВт)
Центральная: Ø 270 мм – 2,6 кВт (Booster 3,7 кВт)
Передняя правая: Ø 145 мм – 1,4 кВт (Booster 2,2 кВт)
Задняя правая: Ø 210 мм – 2,3 кВт (Booster 3,7 кВт)
Автоматическое отключение при перегреве
Автоматическое определение диаметра посуды

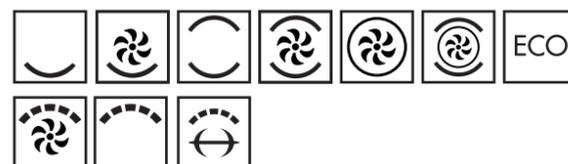
ДУХОВОЙ ШКАФ

10 функций приготовления
Функция очистки: пиролиз, ECO-пиролиз
Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат
Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение
20 автоматических программ
Акустический сигнал окончания приготовления
Электронный контроль температуры (50 – 260°C)
Металлические направляющие, 5 уровней приготовления
Эмаль Ever Clean
4 галогенные лампы, 40 Вт
4 стекла дверцы
3 конвектора
Тангенциальная система охлаждения
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное
Система плавного закрывания дверцы SoftClose
Отсек для хранения Push-pull

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

2 глубоких противня (40 мм), 1 решетка для противня
2 решетки с ограничителем, Вертел, Телескопические направляющие неполного выдвижения, Скребок

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



ЦВЕТОВАЯ ГАММА



CPF91PR
Красный



CPF91PYW
Желтый



CPF91PWH
Белый



CPF91POR
Оранжевый



CPF91PBL
Черный



CPF91POG
Оливковый



CPF91PAN
Антрацит



CPF91PX
Нержавеющая сталь

АКСЕССУАРЫ (заказываются дополнительно)



GT1T-2
Телескопические направляющие полного выдвижения, 1 уровень



KITC9X9-1
Стеновая панель из нержавеющей стали



PPR9
Универсальный камень для пиццы

PALPZ
Лопатка для пиццы со складной ручкой

KPF90G

Ширина 90 см, вытяжка настенная, цвет оливковый
Размеры (ШxГxВ) 896x495x1227 мм



A+

Поворотные переключатели с эффектом нержавеющей стали
2 LED лампы (2x2 Вт)

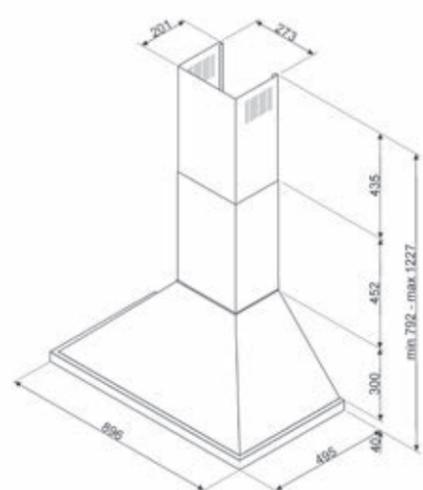
ФУНКЦИИ/ОПЦИИ

Максимальная производительность: 781 м³/ч
3 скорости
Интенсивный режим
Уровень шума на 1-й скорости: 47 дБ(A)

Жироулавливающие фильтры из нерж. стали - 3 шт.
Диаметр воздуховода Ø150 мм
Обратный клапан

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность подключения: 277 Вт
Мощность мотора: 275 Вт
Напряжение: 220-240 В
Частота тока: 50-60 Гц



Скорость	Производительность куб.м/ч*	Уровень шума, дБ(A)**
I	288	47
II	421	63
III	630	67
Интенсивный режим	781	72

* в соответствии со стандартом IEC 61591

** в соответствии со стандартом IEC 60704-2-13

ЦВЕТОВАЯ ГАММА



KPF9RD
Красная



KPF9YW
Желтая



KPF9WH
Белая



KPF9OR
Оранжевая



KPF9BL
Черная



KPF9OG
Оливковая



KPF9AN
Антрацит



KPF9X
Нержавеющая сталь

АКСЕССУАРЫ (заказываются дополнительно)



FLT6
фильтр угольный

Глоссарий

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НИЖНИЙ НАГРЕВ (НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ)

Идеален для блюд, которым требуется сильный нагрев снизу, но без подрумянивания, например, кондитерских изделий или пиццы. Также подходит для медленного тушения или запекания.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Эта комбинация позволяет сократить время приготовления блюд, которые требуют нагрева снизу больше, чем сверху, и не нуждаются в подрумянивании.



СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ)

Традиционный способ приготовления, который лучше всего подходит для блюд, которые размещаются в центре духовки. Верхняя часть полости при этом будет самой горячей. Идеален для приготовления жаркого, выпечки фруктовых кексов, хлеба и т.д.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Цель такого сочетания нагревательных элементов с конвектором – добиться более равномерного прогрева. Аналог этого режима – конвекционный нагрев, и он также требует предварительного прогрева духовки. Лучше всего подходит для блюд, требующих медленной тепловой обработки.



НАГРЕВ СЗАДИ С КОНВЕКЦИЕЙ

Комбинация конвектора с кольцевым нагревательным элементом позволяет выполнять тепловую обработку блюд горячим воздухом. Такой способ имеет массу преимуществ – например, если время приготовления не превышает 20 минут, то не нужен предварительный прогрев духовки. При приготовлении сразу нескольких блюд их ароматы не смешиваются, сокращаются затраты электроэнергии и время до достижения готовности. Прекрасно подходит для всех видов блюд.



ФУНКЦИЯ TURBO (КОНВЕКТОР + КОЛЬЦЕВОЙ, ВЕРХНИЙ, НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ)

Совместная работа вентилятора со всеми нагревательными элементами позволяет быстро и эффективно приготовить любое блюдо. Этот режим особенно подходит для тепловой обработки больших кусков, которые требуют полного прогрева по всему объему. Этот режим позволяет добиться того же результата, как и при обжаривании на вертеле, но вместо того, чтобы вращать кусок мяса, здесь его обдувает горячий воздух, обеспечивая прогрев со всех сторон, какого бы размера и формы он ни был.



ФУНКЦИЯ ECO

Эта комбинация гриля, конвекции и нижнего нагревательного элемента особенно удобна для приготовления небольших порций блюд.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Конвекция смягчает волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса.



ГРИЛЬ

Использование гриля позволяет добиться превосходных результатов, особенно в сочетании с обжариванием на вертеле небольших или средних порций мяса (если есть такая возможность). Этот режим также идеален для обжаривания колбасок или бекона.



ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

Вертел работает в сочетании с грилем, обеспечивая равномерное обжаривание продуктов.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Температура, идеально подходящая для поднятия теста, создается за счет работы верхнего нагревательного элемента.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Размораживание происходит автоматически после задания веса размораживаемых продуктов.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Время размораживания продуктов определяется автоматически.



РЕЖИМ ШАББАТ

Режим предназначен для соблюдения традиционной еврейской субботы. При его активации духовка автоматически поддерживает температуру 80 градусов, подсветка в духовке не включается.



ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

Данная функция облегчает очистку духового шкафа с помощью пара, образующегося из небольшого количества воды.



ПИРОЛИЗ

Духовка разогревается до 500 градусов, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Программа длится 3 часа.



ECO-ПИРОЛИЗ

Духовка разогревается до 500 градусов, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Программа длится 1,5 часа.

Системы качества, заботы об окружающей среде, здоровье и безопасности персонала
Все предприятия Smeg сертифицированы по системам ISO9001, ISO14001 и OHSAS 18001, что означает постоянное соблюдение высочайших стандартов качества, а также активное выполнение обязательств в отношении охраны окружающей среды в производственных процессах. Все материалы и комплектующие, используемые для выпуска продукции Smeg, проходят строгий контроль качества. Кроме того, компания стремится в максимальной степени использовать перерабатываемые материалы.
Эти системы управления производством позволяют Smeg полностью гарантировать, что вся ее продукция отвечает стандартам высочайшего уровня, а при ее производстве соблюдаются все экологические нормы. Не забыт и персонал – на предприятиях действует система оценки состояния здоровья и обеспечения безопасности труда в соответствии с требованиями законодательства, что помогает повысить общую производительность.



UNI EN ISO 9001



UNI EN ISO 14001



OHSAS 18001

Несмотря на то, что нами приняты все меры, чтобы приведенная здесь информация была верна на момент выхода из печати, данный каталог не следует рассматривать как окончательный перечень технических характеристик продуктов, а также как предложение о продаже какого-либо конкретного продукта. Smeg оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в технические характеристики моделей.

СМЕГ В ИТАЛИИ

ГОЛОВНОЙ ОФИС

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. +39 0522 8211
Fax +39 0522 821456
E-mail: smeg@smeg.it
www.smeg.it

ШОУ-РУМЫ

Милан
Via della Moscova, 58
20122 Milano
Tel. +39 02 6595568
E-mail: smegmoscova@smeg.it

Corso Monforte, 30
20122 Milano
Tel. +39 02 76004848
Fax +39 02 76004849
E-mail: smegmilano@tesec.it

Карпи
Via Volta, 4/E
41012 Carpi (MO)
Tel. +39 059 6329056
Fax +39 059 6550367
E-mail: smegcarpi@tesec.it

Кремона
Via D. Ruffini, 6
26100 Cremona
Tel. +39 0372 438092
Fax +39 0372 449715
E-mail: smegcremona@tesec.it

Модена
Via Emilia Est n° 1028
Modena
Tel. +39 059 281327
Fax +39 059 285179
E-mail: smegmodena@tesec.it

Триест
Via Carducci, 9
34122 Trieste
Tel. +39 040 3728868
Fax +39 040 3487868
E-mail: smegtrieste@tesec.it

Реджо Эмилья
Via Gramsci, 5/M
42100 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 232238
Fax +39 0522 232690
E-mail: smegreggio@tesec.it

СМЕГ В МИРЕ

ФИЛИАЛЫ

Австралия
SMEG AUSTRALIA PTY LTD
E-mail: info@smeg.com.au
www.smeg.com.au

Бельгия
N.V. SMEG BELGIUM S.A.
E-mail: info@smeg.be
www.smeg.be

Дания
SMEG DANMARK
E-mail: info@smeg.dk
www.smeg.dk

Казахстан
SMEG KAZAKHSTAN
E-mail: info@smeg.kz
www.smeg.kz

Франция
SMEG FRANCE
E-mail: smeg@smeg.fr
www.smeg.fr

Германия
SMEG HAUSGERÄTE GmbH
E-mail: smeg@smeg.de
www.smeg.de

Великобритания
SMEG (UK) LTD
E-mail: sales@smeguk.com
www.smeguk.com

Мексика
SMEG MEXICO S.A. de C.V.
E-mail: sach@smeg.com.mx
simone@smeg.com.mx
www.smeg.com.mx

Голландия
SMEG NEDERLAND BV
E-mail: info@smeg.nl
www.smeg.nl

Польша
SMEG POLSKA Sp. z o.o.
E-mail: info@smeg.pl
www.smeg.pl

Португалия
SMEG PORTUGAL, Lda.
E-mail: comercial@smeg.pt
www.smeg.pt

Россия
ООО "СМЕГ Руссия"
E-mail: smeg-russia@smeg.com
www.smeg.ru

Испания
SMEG ESPA A, S.A.
E-mail: smeg@smeg.es
www.smeg.es

Южная Африка
SMEG SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
E-mail: info@smegsa.co.za
www.smeg.co.za

Швеция
SMEG SVERIGE AB
E-mail: info@smeg.se
www.smeg.se

Украина
SMEG UKRAINA LLC
E-mail: info@smeg.ua
www.smeg.ua

США
SMEG USA, INC.
E-mail: info@smegusa.com
www.smegusa.com

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА

Саудовская Аравия
E-mail: mohammed.hammoudeh@smeg.it

“Внезапно открылось ущелье, куда вливается море, скрытое ущелье, которое едва можно найти, заросшее пиниями, оливковыми и каштановыми деревьями. Крошечная деревушка Портофино расположилась полумесяцем вокруг этой тихой заводи.

Медленно проходим мы по узкому проливу, соединяющему с открытым морем прелестную естественную гавань, и проникаем в этот амфитеатр домов, увенчанный лесом с пышной и свежей зеленью; все это отражается в спокойном круглом зеркале воды, где словно дремлют несколько рыбацких лодок.”

Ги де Мопассан | 1889



