

## Φίρνιλερ



**A:**  
Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



**A+:**  
Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



**Fingerprint proof stainless steel:**  
Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



**Illuminated controls:**  
are a safety device to alert the user that the appliance is on as well as being a stunning design feature.



**Child lock:**  
some models are fitted with a device to lock the programme/cycle so it cannot be accidentally changed.



**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.



**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.



**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 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.



### ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ:

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



**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.



**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.



### 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.



### SMARTSENSE EASY-GUIDE:

In Backöfen mit TFT-Grafik Farbdisplay EasyGuide lassen sich über den Touch-Screen die verschiedenen Funktionen und Optionen des Backofens spielend leicht durch Berührung aufrufen und einstellen.

**A**

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



### 72 I:

Bei unseren 60 cm – Einbaubacköfen entsprechen 72 I Nutzinhalt 35% mehr Innenvolumen im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen am Markt.



### Beleuchtung(en):

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

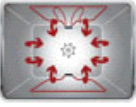
**B**

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



### ECO:

Eco ayarı, en üstün enerji tasarrufunu sağlamak için ızgara, fan ve alt elemanı birleştiren hızlı bir ön ısıtma işlevidir. Hızlı bir ön ısıtma için ana pişirme işlevini seçmeden önce kullanılmalıdır.



### PIZZA İŞLEVİ:

Bu üç elemanın eşzamanlı çalışması son derece uygun bir pişirme kolaylığı sağlar. Sadece pizza için değil, aynı zamanda kurabiye, kış ve börekler için de idealdir.



### SADECE ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANI:

Bu yöntem "klasik" pişirme olarak da bilinir ve hamur işi gibi daha hafif bir ısı isteyen yemekler için idealdir. Fırının gereken sıcaklığa ön ısıtılması gerekir ve örneğin Noel kekine benzer büyük kekler gibi tek öğelerin pişirilmesinde idealdir. En iyi sonuçlar, yiyeceği fırının merkezine yerleştirerek elde edilir.



### Display electrónico:

Display electrónico que facilita la funcionalidad instantánea de la campana.



### IZGARA ELEMANI:

Yiyeceklerin hızla pişirilmesine ve kızartılmasına olanak tanır. En iyi sonuçlar üst rafın küçük öğeler, alt rafların pirzola veya sosis gibi daha büyük öğeler için kullanılması ile elde edilebilir. Aksi belirtilmediği sürece bu yöntemi kullanarak pişirme kapak kapalı yapılmalıdır.



### SADECE ALT PİŞİRME ELEMANI:

Bu işlev, örneğin hamur yemekleri, pizza gibi kızartmadan ekstra taban sıcaklığı gerektiren yiyeceklerde idealdir. Aynı zamanda sulu yemeklerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



### YARIM IZGARA:

Isı sadece elemanın merkezinde üretilir, bu yüzden az miktarlar için idealdir.



### ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANLI DAİRESEL:

Fanın her iki elemanla birlikte kullanılması yiyeceklerin bir dizi rafta hızlı ve verimli şekilde pişirilmesine olanak tanır. Rostolar ve kapsamlı bir pişirme isteyen büyük parçalar için idealdir. Bu işlevi kullanırken kokular veya tatlar birbirine karışmaz. Bu işlev mangala benzer bir sonuç sunar; yiyeceğin kendisinin yerine ısıyı yiyeceğin etrafında dolaştırır ve bu şekilde sadece mangala takılabilecek öğelerin değil her türlü boyut ve şekilde yiyeceğin pişirilmesine olanak tanır.



### IZGARA ELEMANLI FAN:

Lütfen unutmayın ki bu modda pişirme, kapak kapalı olarak yapılır. Fan ızgaradan gelen güçlü ısıyı azaltarak pişirme sırasında yiyeceği çevirmeye gerek kalmadan pirzola, biftek, sosis vs. gibi bir dizi yiyeceğin ızgarasında mükemmel bir yöntem sunar. Bu da çok iyi sonuçlar sağlar, yiyeceklerin kurummasını azaltır ve daha dengeli bir kızarma ve ısı dağıtımını sağlar; kullanım için üst iki raf tavsiye edilir. Boşluğun alt alanı aynı zamanda başka öğeleri sıcak tutmak için de kullanılabilir. Izgara kahvaltı hazırlarken kusursuz bir yardımcı.



#### IZGARA ELEMANLI FAN:

Lütfen unutmayın ki bu modda pişirme, kapak kapalı olarak yapılır. Fan ızgaradan gelen güçlü ısıyı azaltarak pişirme sırasında yiyeceği çevirmeye gerek kalmadan pirzola, biftek, sosis vs. gibi bir dizi yiyeceğin ızgarasında mükemmel bir yöntem sunar. Bu da çok iyi sonuçlar sağlar, yiyeceklerin kurumasını azaltır ve daha dengeli bir kızarma ve ısı dağıtımı sağlar; kullanım için üst iki raf tavsiye edilir. Boşluğun alt alanı aynı zamanda başka öğeleri sıcak tutmak için de kullanılabilir. Izgara kahvaltılık hazırlarken kusursuz bir yardımcı.



#### KAR TANESİ:

Düğme bu sembolün üzerindeyken termostat çevrilse bile ısıtma mümkün değildir.



#### ÜST VE ALT PİŞİRME ELEMANLI FAN:

Fanla birlikte eleman, daha dengeli bir ısı dağıtımı sağlar. Bu, klasik pişirmeye benzer bir yöntemdir, bu yüzden ön ısıtma gereklidir. Dairesel pişirme kadar etkili değildir, ama aynı zamanda bisküvi ve pasta pişirmede de kullanılabilir.



#### DAİRESEL:

Fan ve çevresindeki daireysel elemanlı kombinasyon hiçbir soğuk nokta kalmadan dengeli bir ısı dağıtımı sağlar. Bu da çok sayıda fayda sağlar – pişirme süresi 20 dakika civarındaysa ön ısıtmaya gerek yoktur, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken koku aktarımı olmaz, daha az enerji gerekir ve normal bir fırına göre %10 daha hızlı pişirir. Tüm yiyecekler bu işlevle pişirilebilir ve özellikle pişmiş soğuk yiyecekler için uygundur.



#### ALT PİŞİRME ELEMANLI DAİRESEL:

Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyeceğin tabanına ekstra ısı ekler.



#### ALT PİŞİRME ELEMANLI FAN:

Bu kombinasyon yüzeyi hazır, daha fazla kızarmadan iç kısmında biraz daha pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini sağlar, her türlü yiyecek için uygundur.



#### Fun + circulaire + microwave:

To achieve a combined cooking with ventilated heat that cooks in short time thanks to the rotation of the warm air and the microwave.



#### MİKRODALGA:

Doğrudan yiyeceğin içine nüfuz eden mikrodalgalar çok hızlı ve büyük bir enerji tasarrufu ile pişirir. Yağsız pişirme için uygundur, ama aynı zamanda yiyeceğin orijinal görünümünü ve kokusunu bozmadan buzlarını çözer ve ısıtır. Mikrodalga işlevi aynı zamanda klasik işlevlerle birleştirilebilir ve hepsinin bütün avantajlarını aynı anda sunar. Her türlü yiyecek için idealdir.



#### Microwave + grill element:

To achieve a combined cooking with grill that cooks the outside whilst assuring an internal cooking thanks to the microwave function.



#### Microwave + circulaire:

To achieve a combined cooking with ventilated heat that cooks in short time thanks to the rotation of the warm air and the microwave.



#### Circulaire element with steam:

Cooking with the simultaneous use of the circular heating element in combination with fan and steam supply.



#### Upper + microwave + fan + lower:

Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.



#### Pyrolytic :

500°C'de pirolitik temizlik, fırının içindeki tüm kir birikintilerini yok eder.



#### Rotisserie with full grill:

Bu semboller mangalın tam veya yarım ızgara ile kullanılmasına olanak tanır..



#### Pyrolytic:

Fırında daha hafif bir kir oluşumu varsa Eco pirolitik temizlik işlevi seçilebilir. Bu işlevin maksimum 1,5 saatlik bir süresi vardır.



**Pizza microwave:**  
Pizza microwave



**Defrost at weight:**  
Defrost at weight



**Defrost at time:**  
Defrost at time



**Circulaire + grill:**  
Circulaire + grill



**EKMEK FERMANTASYONU:**



40°C'deki hava mayalı tipte hamur karışımlarının fermantasyonu için mükemmel ortamı sunar. İşlevi seçip hamuru ayarlanan süreliğine boşluğa yerleştirmek yeterlidir.



**Regenerating reheat:**  
this function allows to reheat food that has already been cooked and conserved in the fridge.



**Manual Steam function:**  
Manual mode of steam cooking. Temperature and duration of cooking depends on the products.



**Vapor Clean:**  
Vapor Clean

**Sabbath:**



This function allows you to cook food during the Sabbath, the Holiday of rest in the Jewish religion, respecting the precepts. The oven works without any time limitations. After you set this option, you can change any parameter in the oven and the lamp, the fan and the light of the knobs are turned off. Remains active only the knob to turn it off.

**45 cm:**



Compact appliances with a height of 45 cm - perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.



**Низкотемпературное приготовление:**  
Приготовление при низкой температуре.

**48 cm:**



Compact appliances with a height of 48 cm. Perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.



**Подогрев:**  
Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.



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



**115 litres:**  
115 litres



**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.



**Combination microwave:**

This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities, while providing maximum flexibility of household appliances.



**Combination steam:**

ovens can be used either as a steam oven, or as a traditional oven, or alternatively the two methods can be combined.

**Fresh Touch:**



Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.

**23 litres:**

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

**40 litres:**

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

**41 litres:**

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

**65 litres:**

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

**70 litres:**

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

**77 litres:**

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

**Управление Touch Control:**

Некоторые модели духовок, варочных панелей и вытяжек Smeg имеют управление Touch Control, позволяющее активировать функции с помощью простого прикосновения.

**Ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα:**

Η ειδική κατεργασία του ανοξείδωτου χάλυβα εμποδίζει το σχηματισμό θαμπάδων και δακτυλικών αποτυπωμάτων στην επιφάνεια.

**Класс энергопотребления A-20%:**

Некоторые духовки Smeg имеют класс энергопотребления A-20%, что означает экономию электроэнергии 20% по сравнению с классом A.

**Volumes des moufles :**

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

**ECO-logic:**

option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.

**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.

**Rapid preheat:**

The rapid preheat function can be used to reach the selected temperature in just a few minutes.

**Electronic control:**

Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

**5 different cooking levels:**

The oven cavity has 5 different cooking levels.

**4 different cooking levels:**

The oven cavity has 4 different cooking levels.

**3 different cooking levels:**

The oven cavity has 3 different cooking levels.

**2 different cooking levels:**

The oven cavity has 2 different cooking levels.

**Telescopic rails:**

allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

**The inner door glass:**

can be removed with a few quick movements for cleaning.

**Air cooling system:**

to ensure a safe surface temperatures.

**Enamel interior:**

The enamel interior of all Smeg ovens have a special antacid lining which helps keep the interior clean by reducing the amount of cooking grease adhering to it.

---

**Quadruple glazed:**

Number of glazed doors.

---

**Triple glazed doors:**

Number of glazed doors.

---

**Double glazed doors:**

Number of glazed doors.

---

**All glass inner door:**

All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

---

**Removable roof liner:**

This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.

---

**Surfaceplus ceramic base:**

Surfaceplus ceramic base for a microwave oven - no turntable required, and the whole surface can be used for cooking.

---

**Wi-Fi:**

Wi-Fi-Verbindung

---

**Garen mit Kerntemperaturfühler:**

Es ist möglich, die von der Sonde erfasste Kerntemperatur des Gerichtes zu ermitteln und eine Wunschttemperatur im Display voreinzustellen. 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.

---