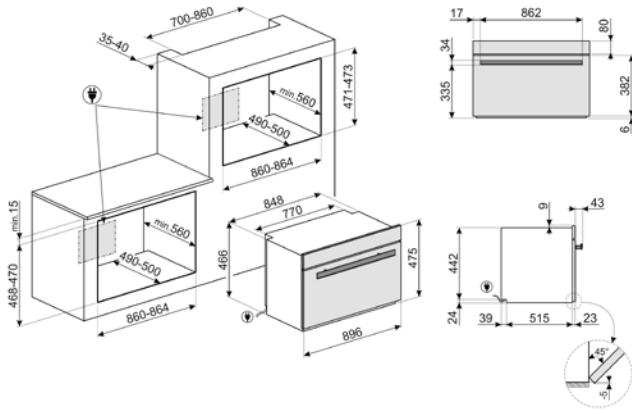
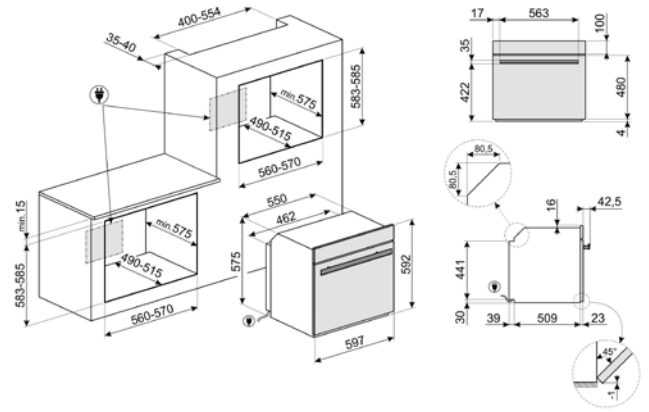


FORNI - DOLCE STIL NOVO

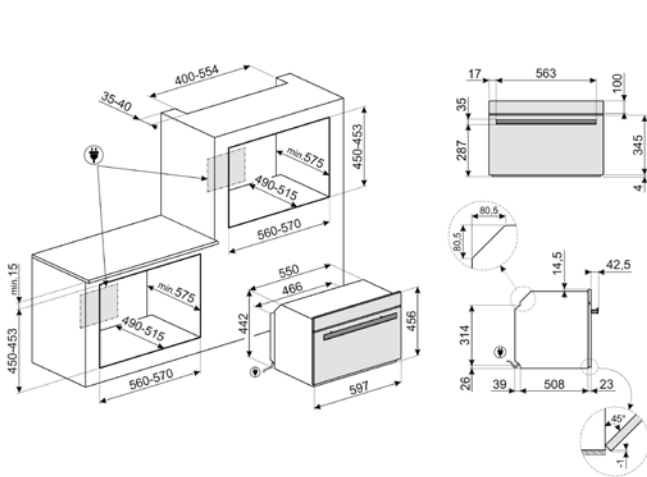


SFPR9604NR, SFPR9604NX

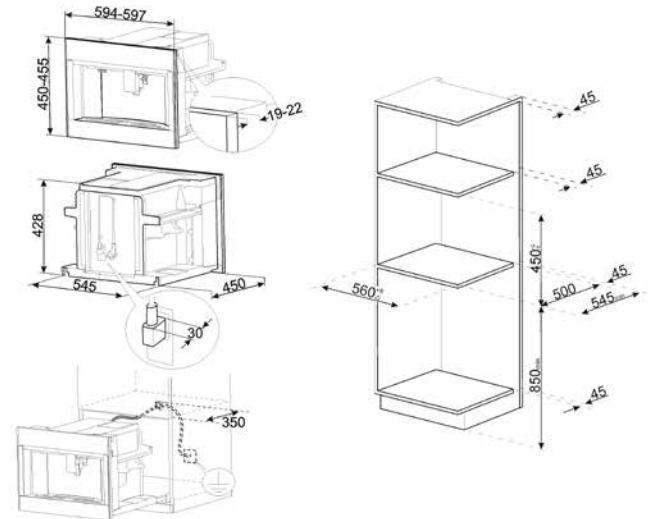


SFP6604PNRE, SFP6604PNXE, SFP6604STNR, SFP6604STNX, SFP6604NRE, SFP6604NXE,

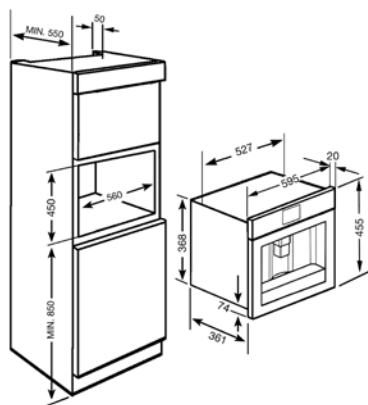
FORNI COMPATTI - MACCHINE DA CAFFE' - CASSETTI



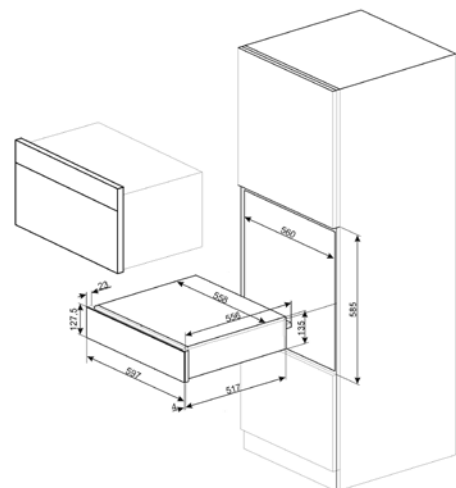
SF4604PVCNR1, SF4604PVCNX1, SF4604PMCNR, SF4604PMCNX, SF4604VCNR1, SF4604VCNX1, SF4604MCNR, SF4604MCNX



CMS4604NR, CMS4604NX

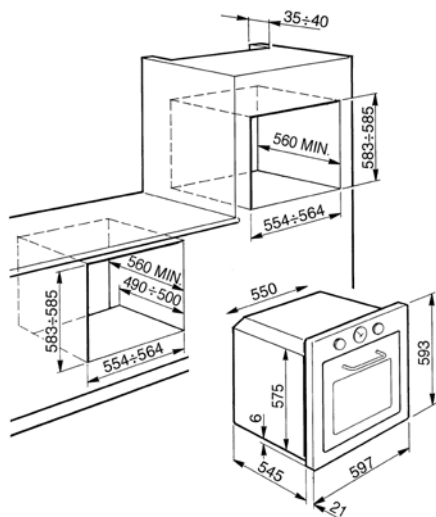


CMS4601NR, CMS4601NX



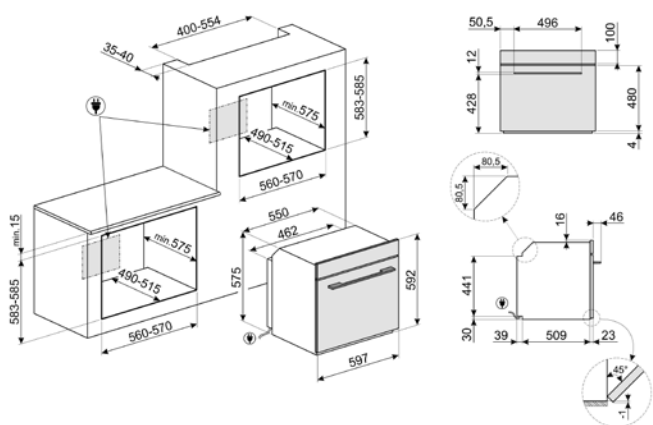
CPR615NR, CPR615NX, CP615NR, CP615NX

FORNI - PIANO DESIGN

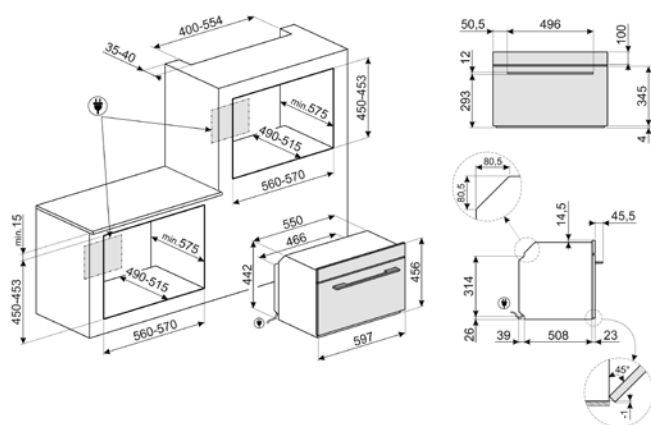


F67-7

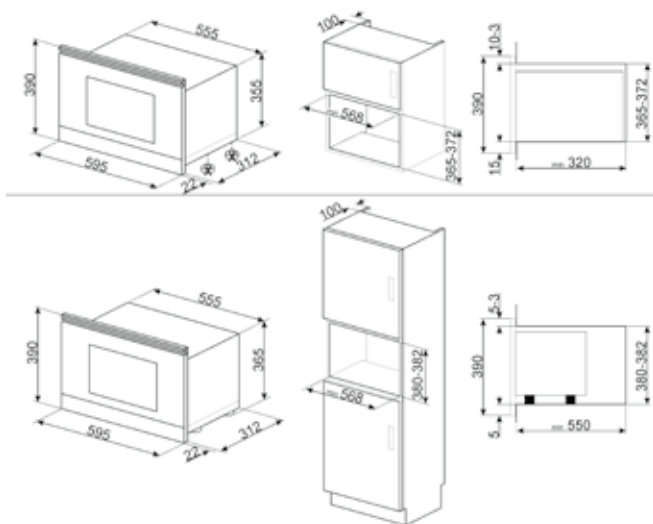
FORNI E FORNI COMPATTI - LINEA



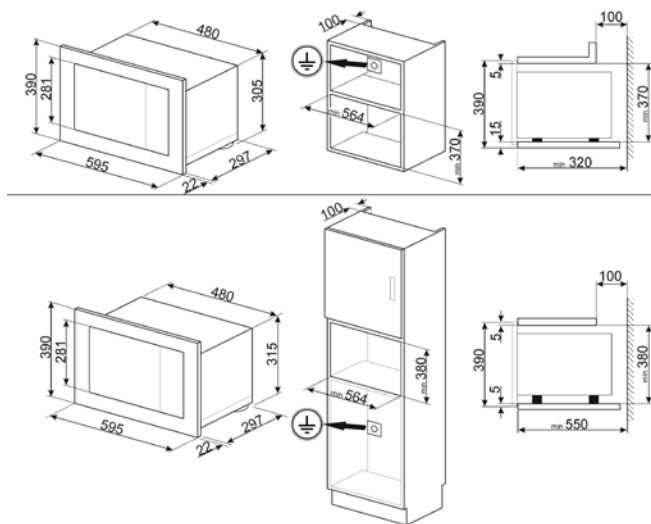
TUTTI I FORNI 60 CM



TUTTI I FORNI COMPATTI 45 CM

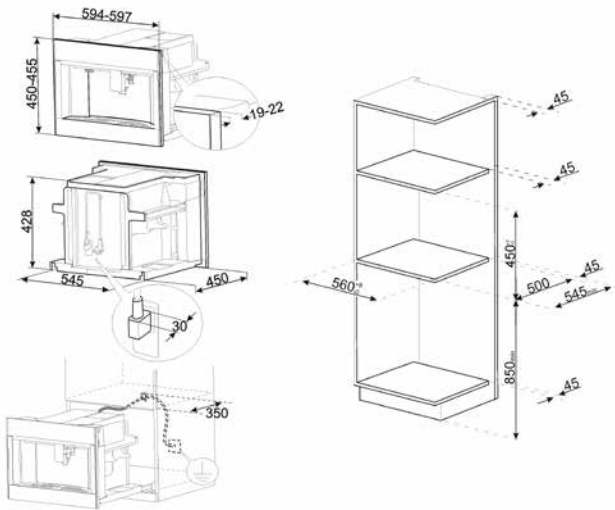


MP122S1, MP122N1, MP122B1

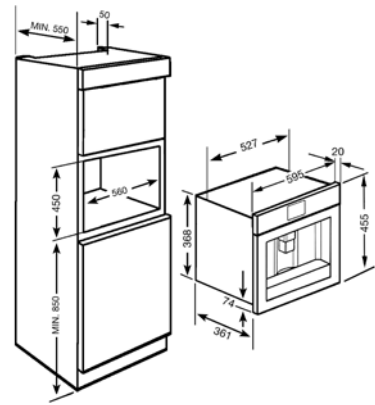


FMI120S1, FMI120N1, FMI120B1

MACCHINE DA CAFFE'

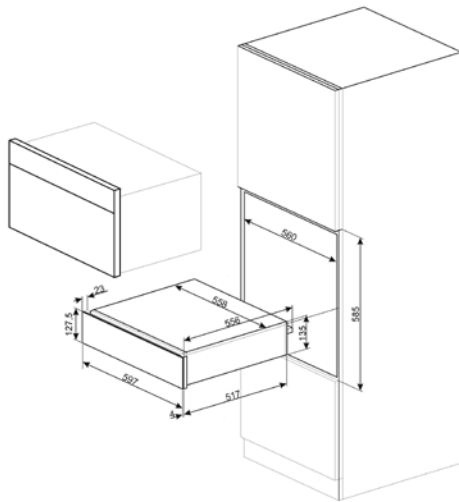


CMS4104S, CMS4104N



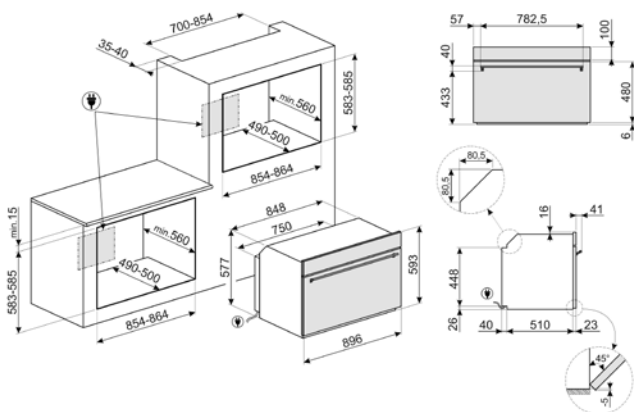
CMS4101S, CMS4101N, CMS4101B

CASSETTI

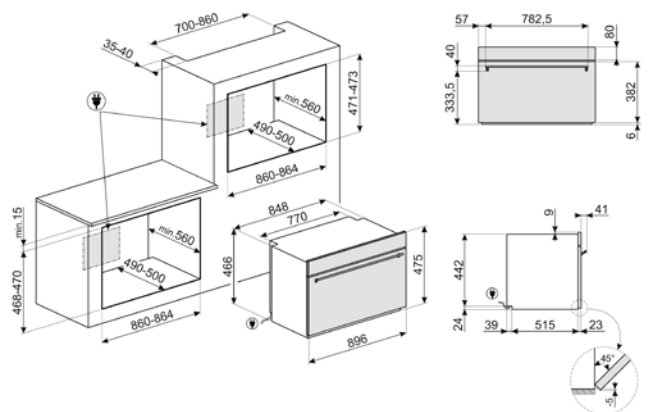


CPR115S, CPR115N, CPR115B, CP115S

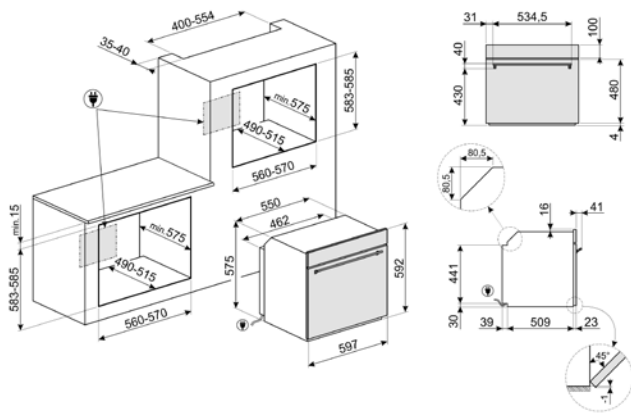
FORNI - CLASSICA



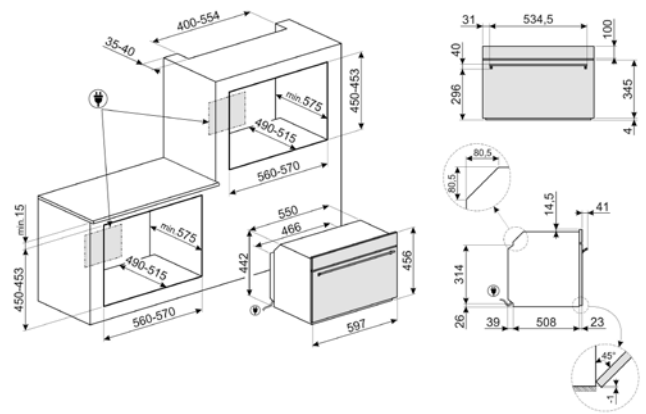
SFP9395X1



SFR9390X

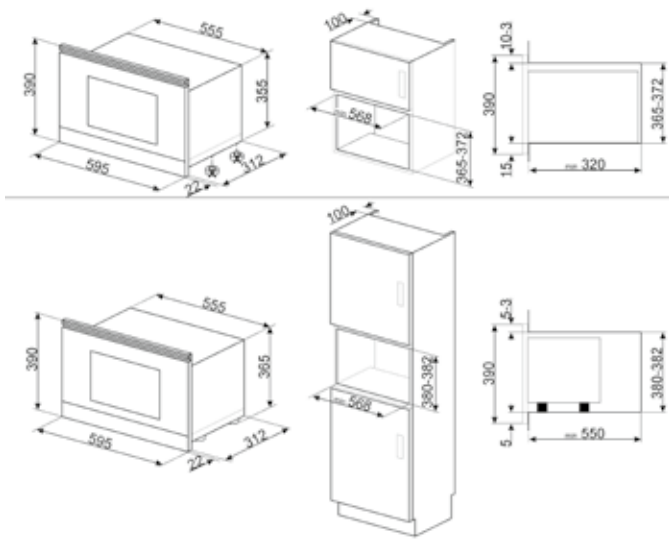


TUTTI I FORNI 60 CM

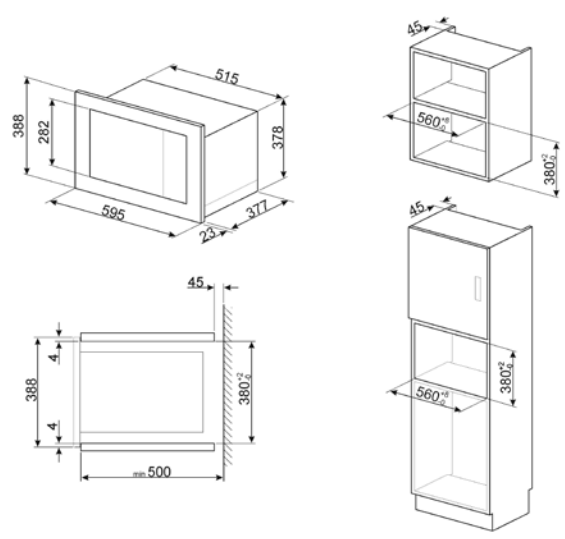


TUTTI I FORNI 45 CM

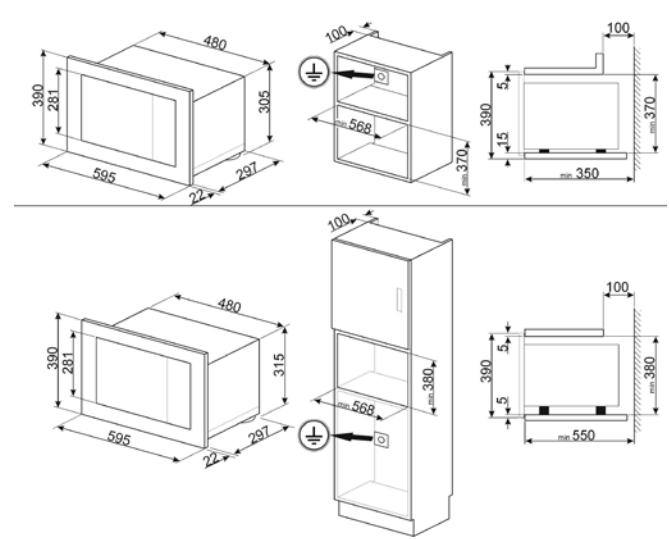
MICROONDE E MACCHINE DA CAFFE'



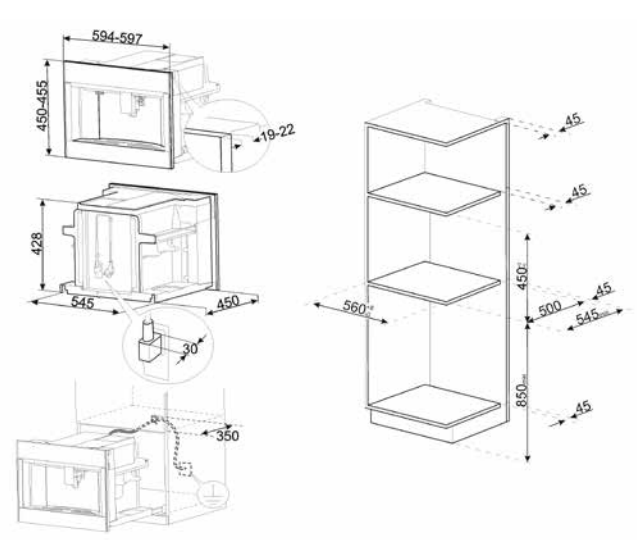
MP322X1



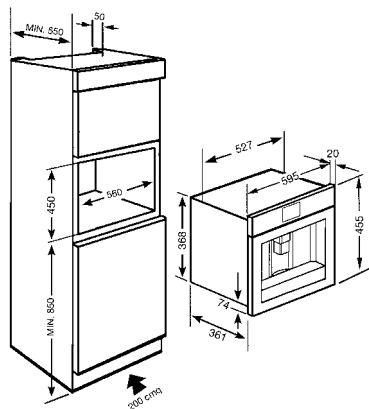
FMI325X



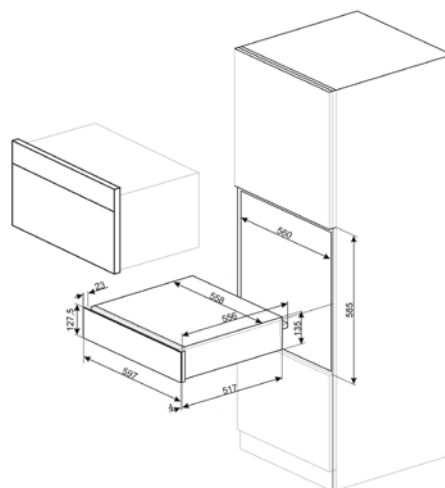
FMI320X



CMS4303X

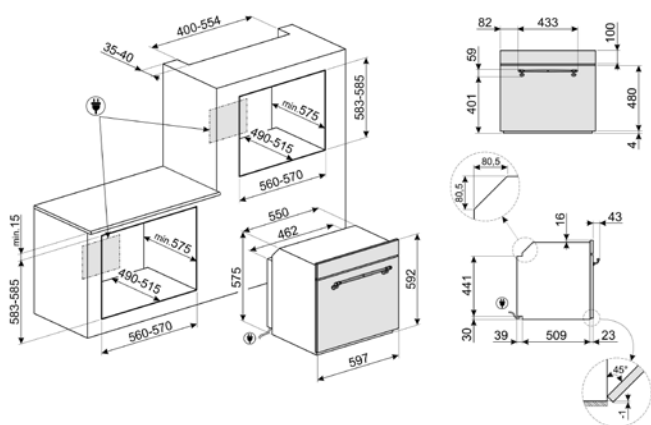


CMS6451X

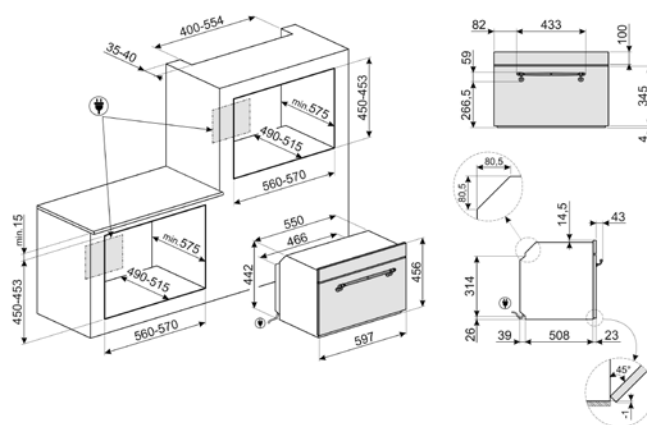


CPR315X, CP315X

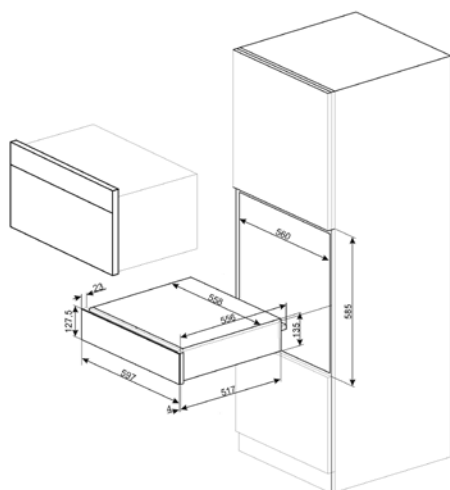
FORNI E CASSETTI - CORTINA



TUTTI I FORNI 60 CM

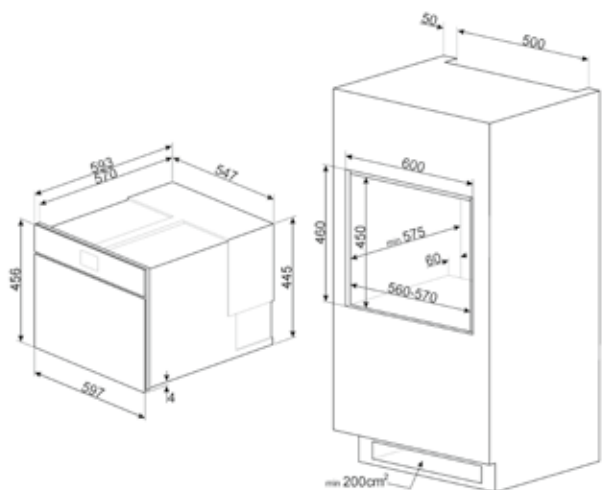


TUTTI I FORNI COMPATTI 45 CM

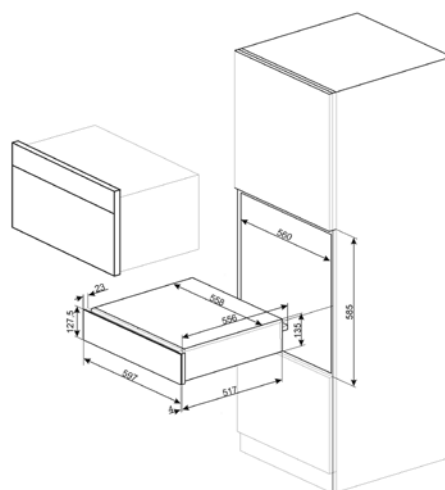


CPR715P, CPR715A

ABBATTITORI E CASSETTI SOTTOVUOTO

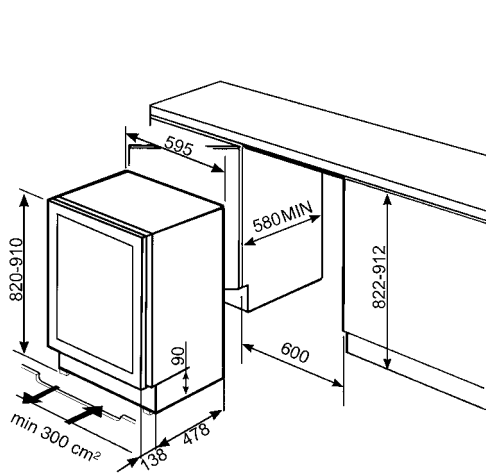


SAB4604NR, SAB4604NX, SAB4104S, SAB4304X

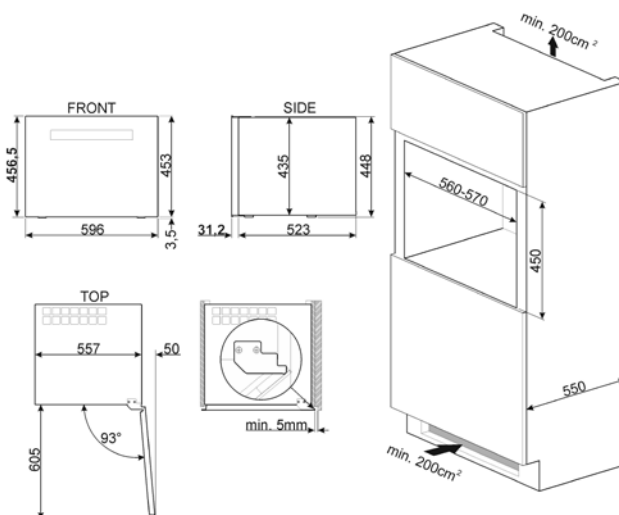


CPV615NR, CPV615NX, CPV115S, CPV315X

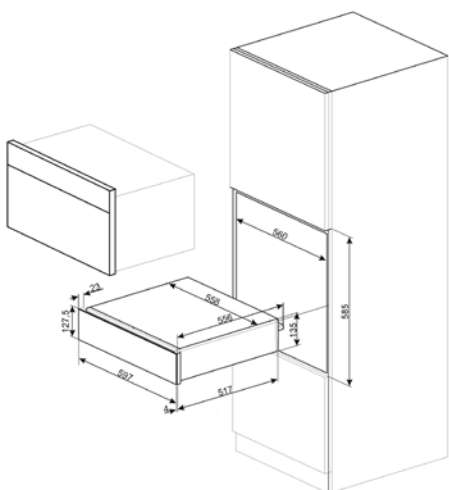
CANTINE VINI E CASSETTI SOMMELIER



CVI638RWN2, CVI638LWN2, CVI138RWS2, CVI138LWS2,
CVI338RWX2, CVI338LWX2

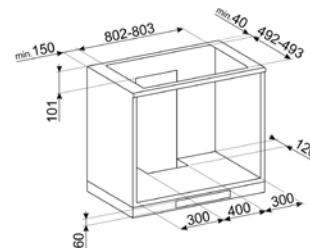
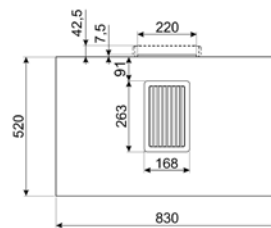
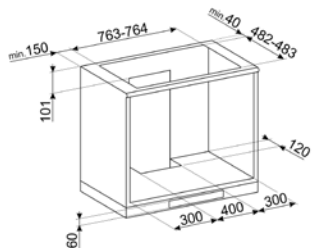
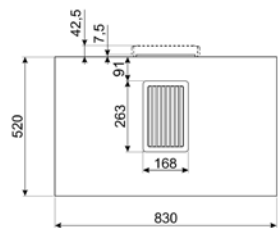
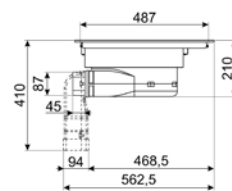
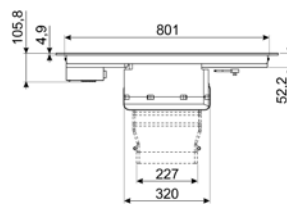
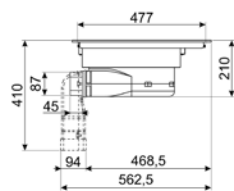
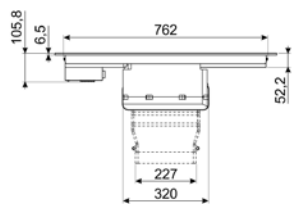


CVI618RWN2, CVI618LWN2, CVI618RWNX2, CVI618RWNX2,
CVI118RWS2, CVI118LWS2, CVI118RWN2, CVI118LWN2,
CVI318RWX2, CVI318LWX2



CPS615NR, CPS615NX, CPS115S, CPS115N, CPS315X

PIANI COTTURA A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA

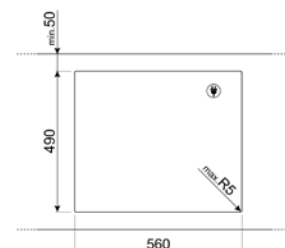
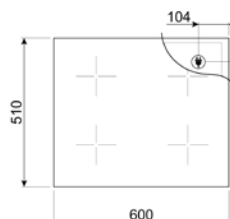
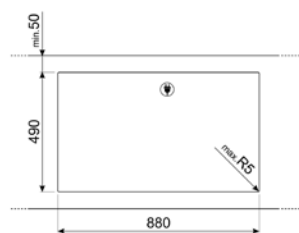
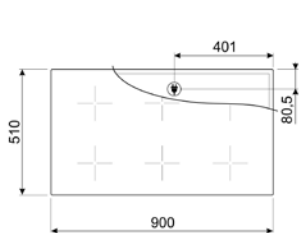


HOBD682R

HOBD682D

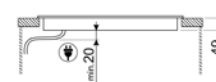
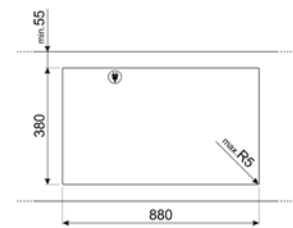
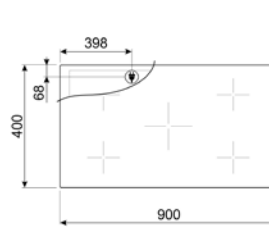
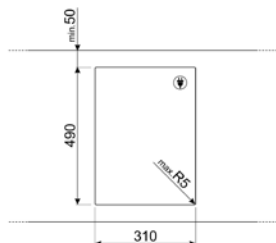
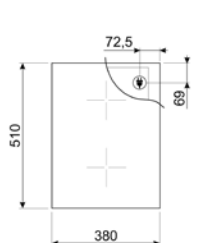
*per installazione filotop consultare il libretto d'istruzione

PIANI COTTURA A INDUZIONE



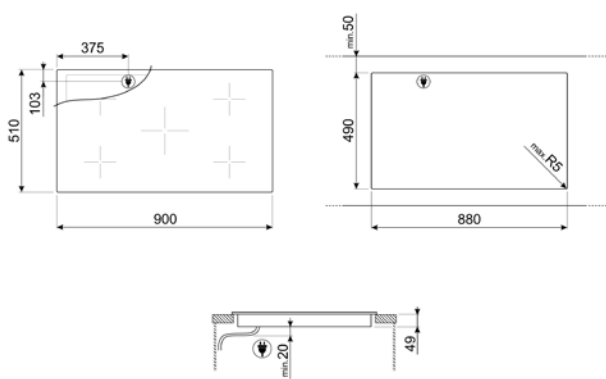
SIM693WLDR, SIM693WLDX

SIM662WLDR, SIM662WLDX

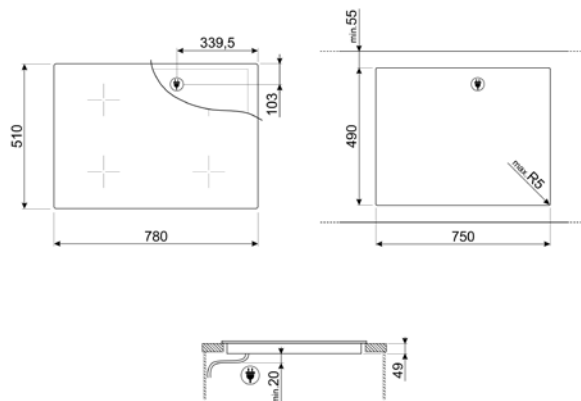


SIM631WLDR, SIM631WLDX

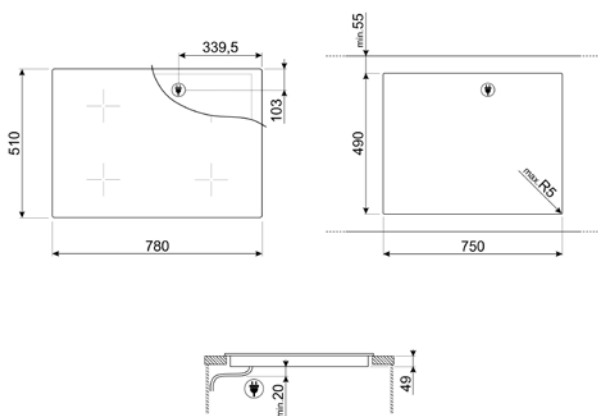
SIH7933B



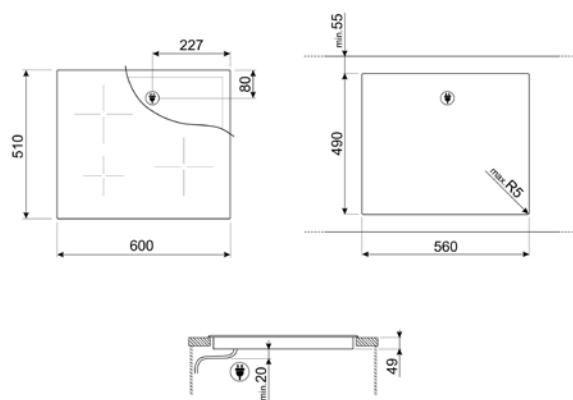
SI1F7955B



SI1F7845B

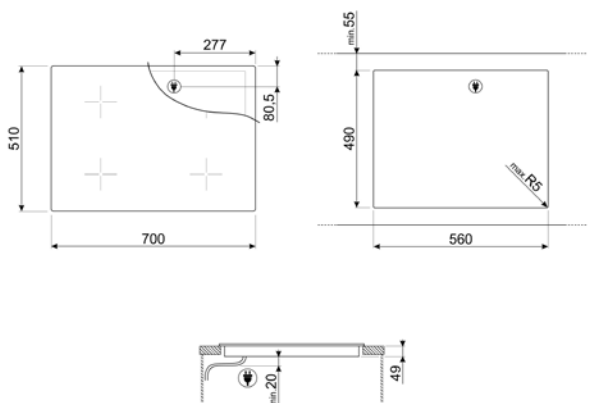


SI7844B

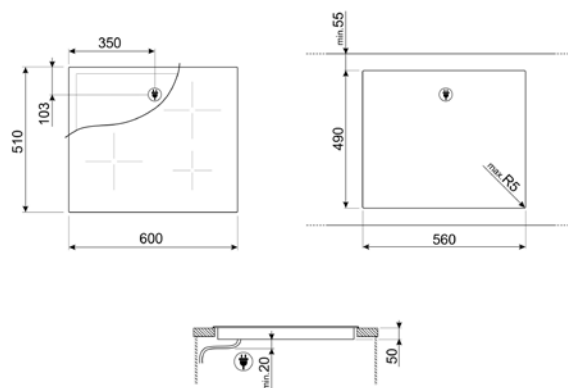


SI2M7643DW

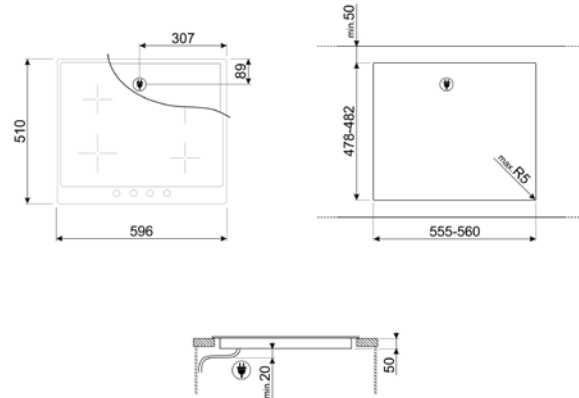
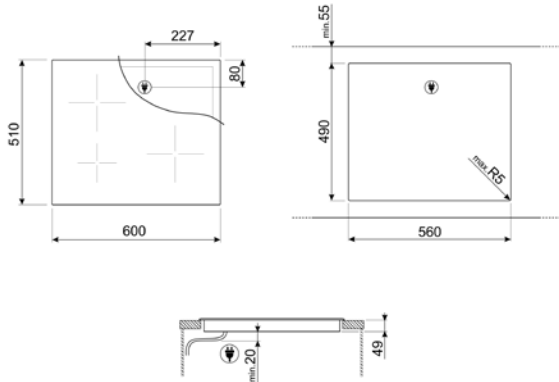
**per installazione filotop consultare il libretto d'istruzione*



SI1M7733B



SI1F7645B

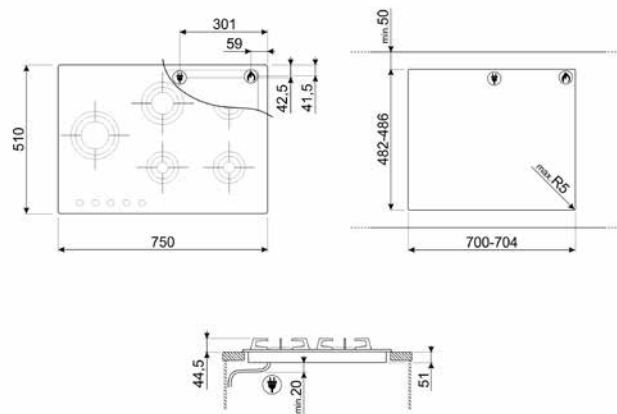
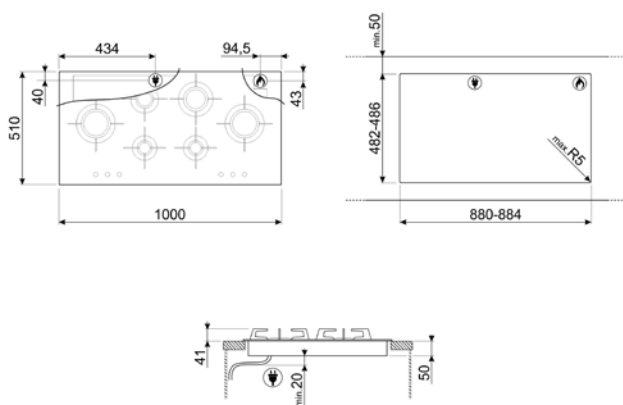


SI2M7643B, SI2M7643D*, SI2M7643DW,* SI7643B

*per installazione filotop consultare il libretto d'istruzione

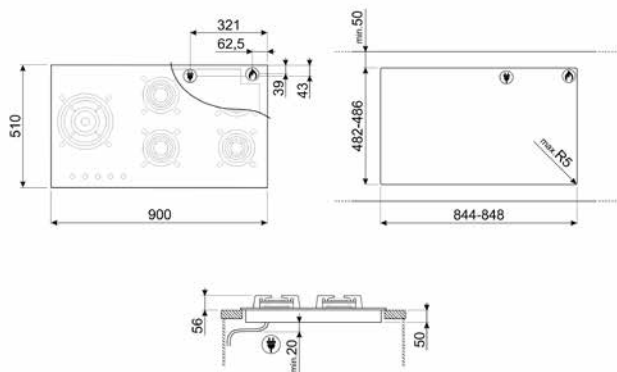
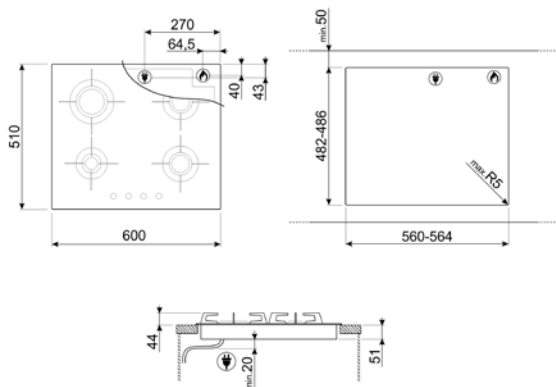
SI364FXM, SI764POM, SI764AOM, SI764BSM

PIANI COTTURA A GAS



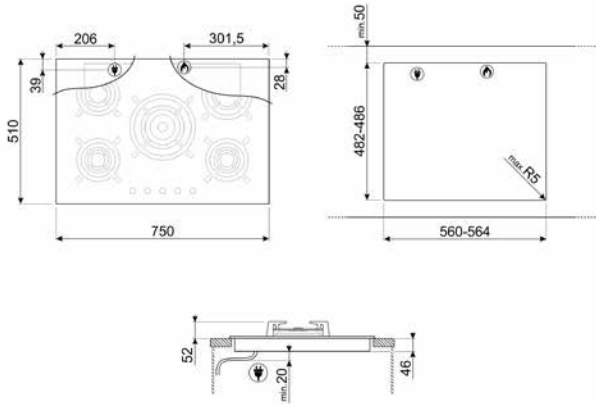
PXL6106, PVL6106CN

PXL675L, PVL675LCN

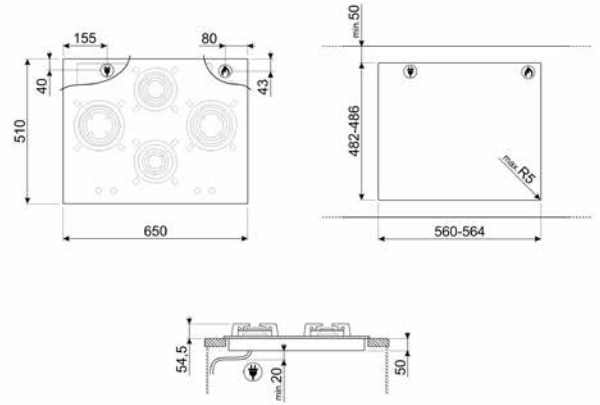


PXL664, PVL664CN

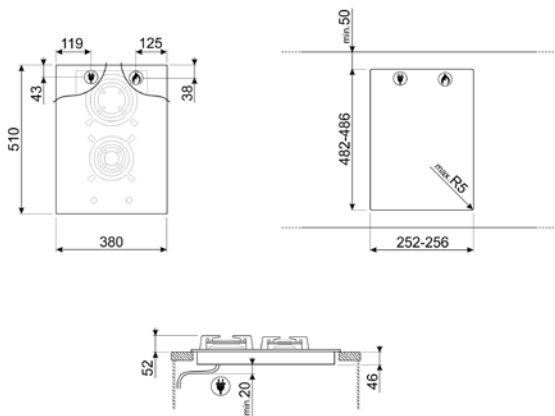
PV695LCNR, PV695LCNX



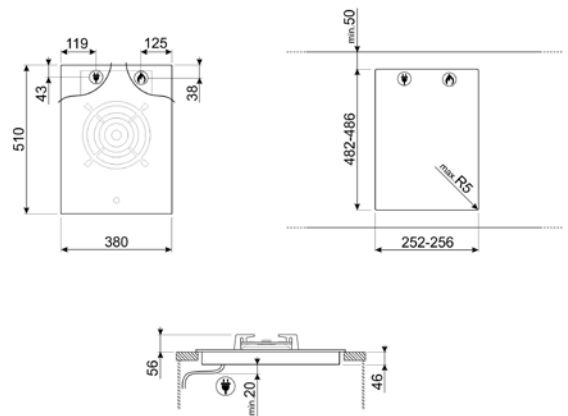
PV675LCNR, PV675LCNX



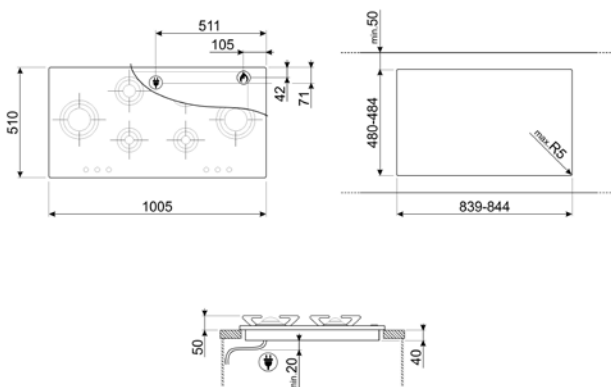
PV664LCNR, PV664LCNX



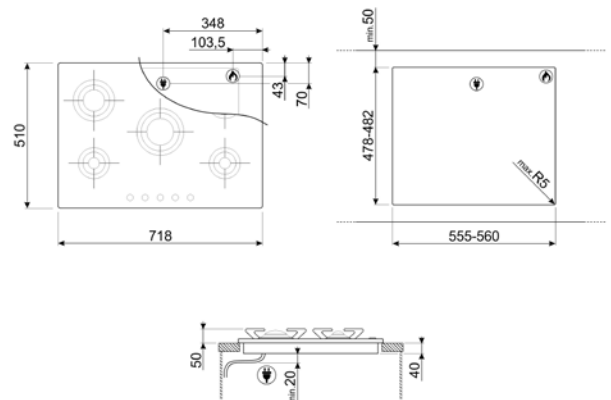
PV632CNR, PV632CNX



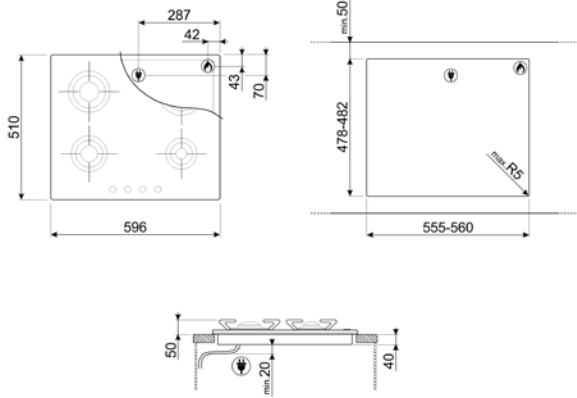
PV631CNR, PV631CNX



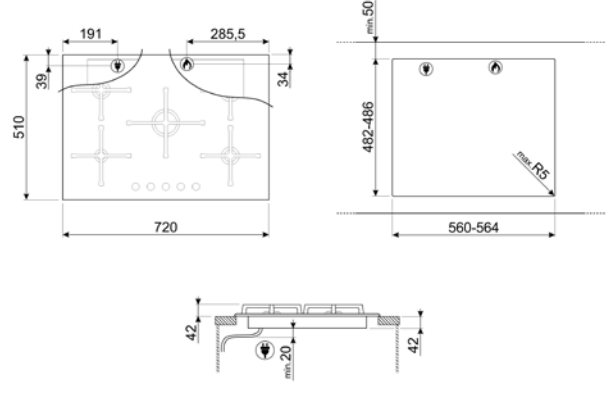
P106ES



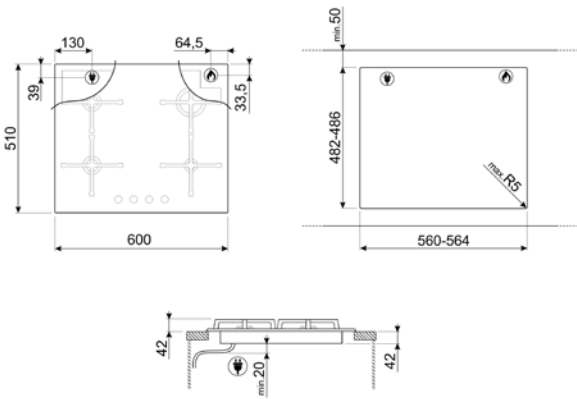
P705ES



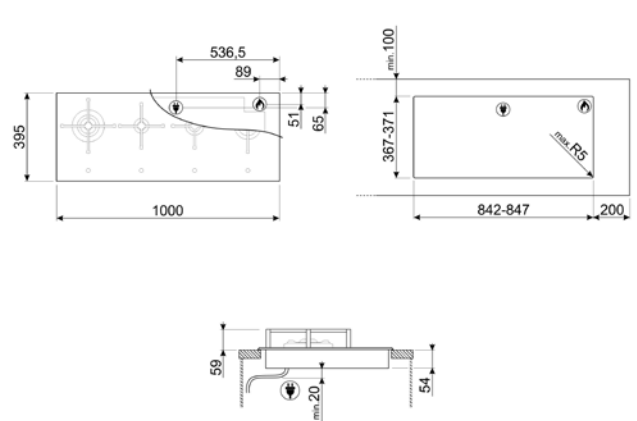
P64ES



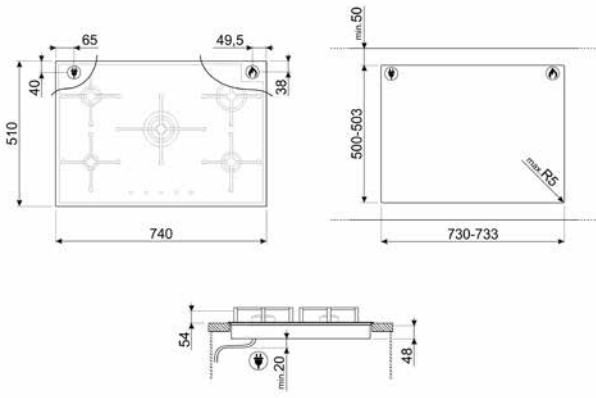
PV175S2, PV175N2, PV175B2



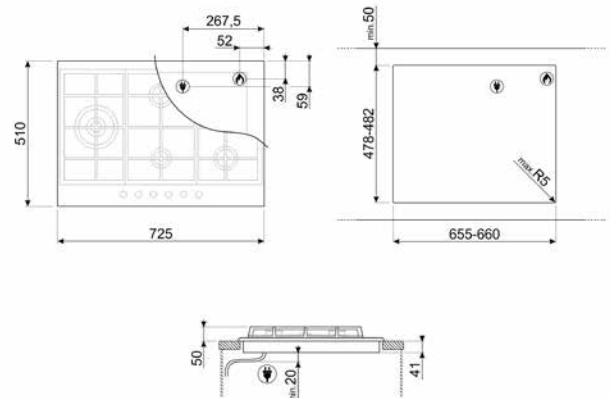
PV164S2, PV164N2, PV164B2



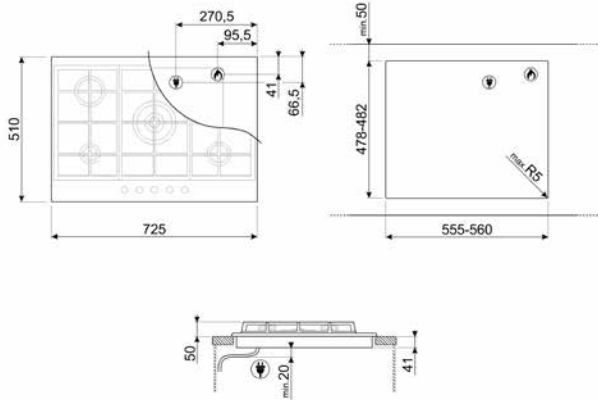
PX1402



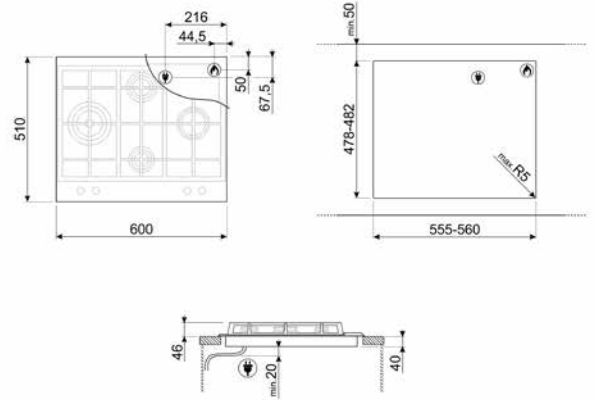
PX7502



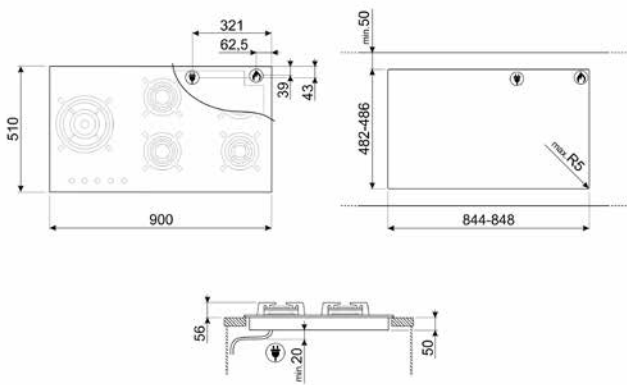
PX175L



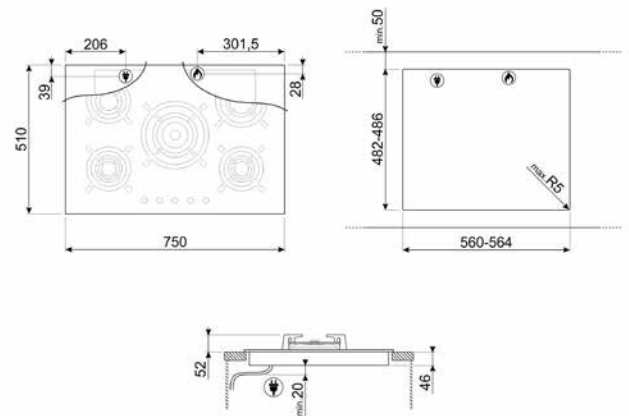
PX175



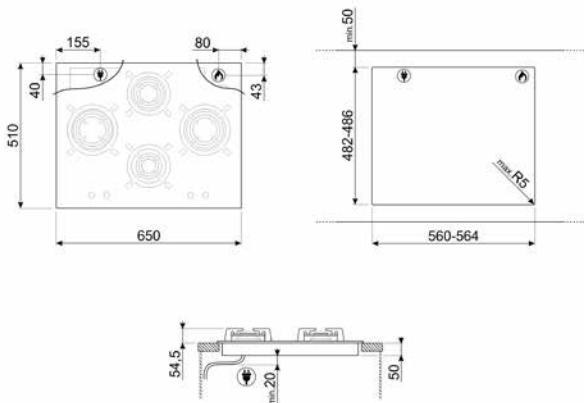
PX164L



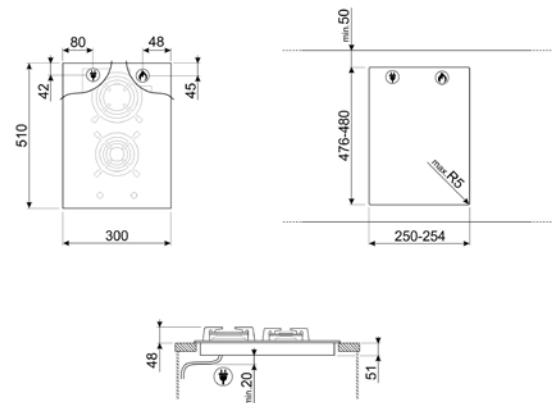
PV395LCN



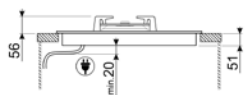
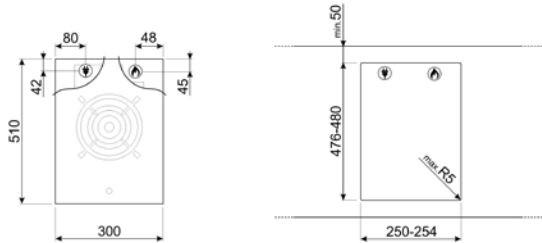
PV375CN



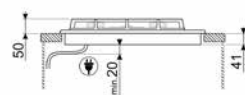
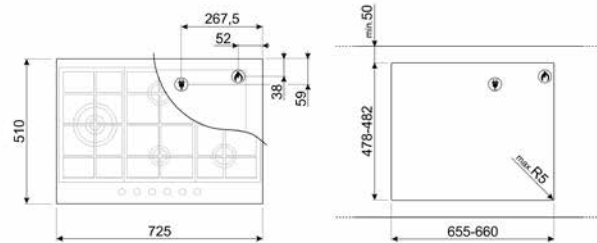
PV364LCN



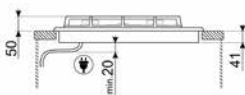
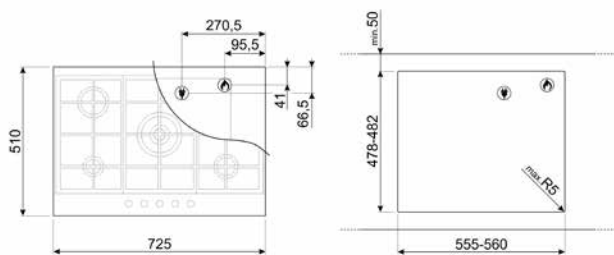
PV332CN



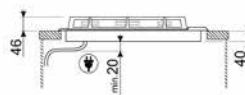
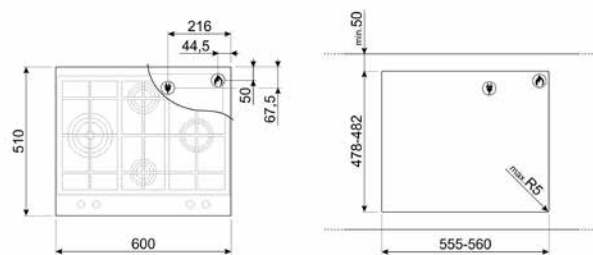
PV331CN



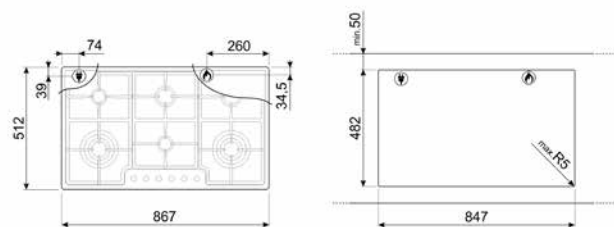
PX375L



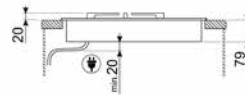
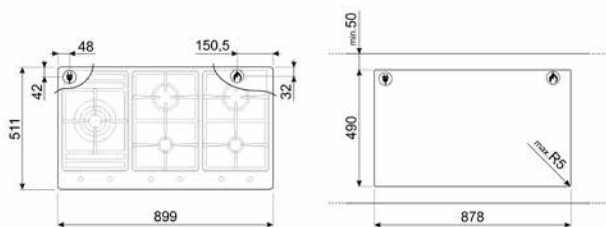
PX375



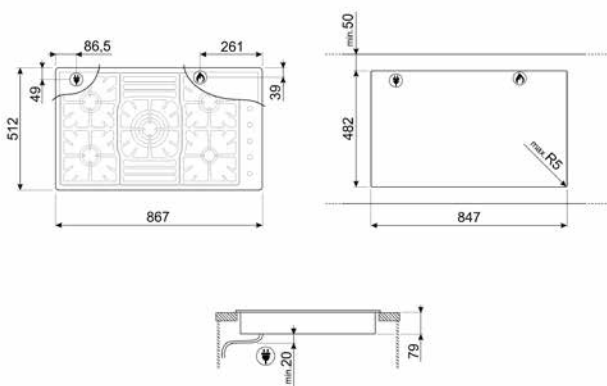
PX364L



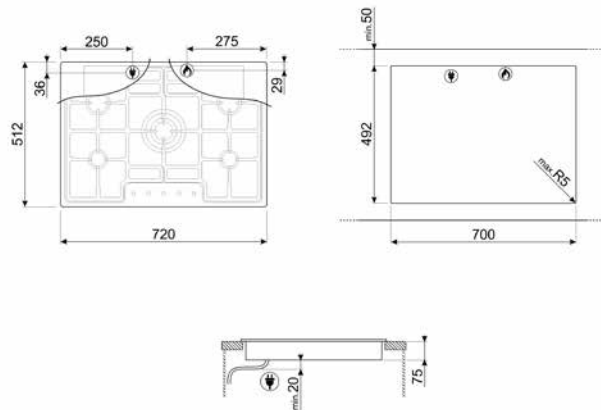
PGF96



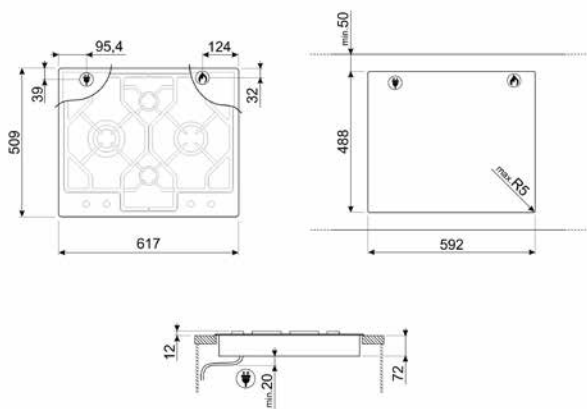
PS906-5



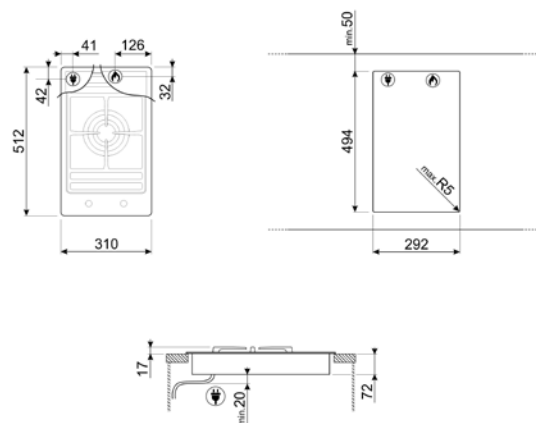
PGF95-4



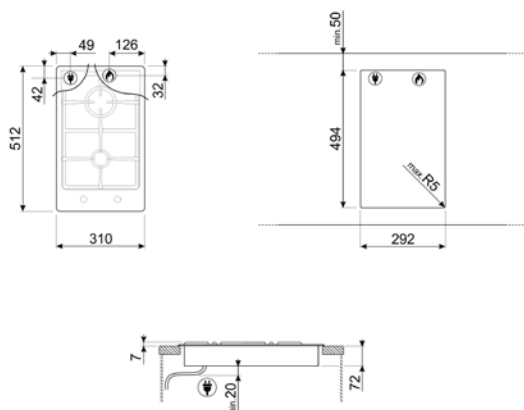
PGF75-4



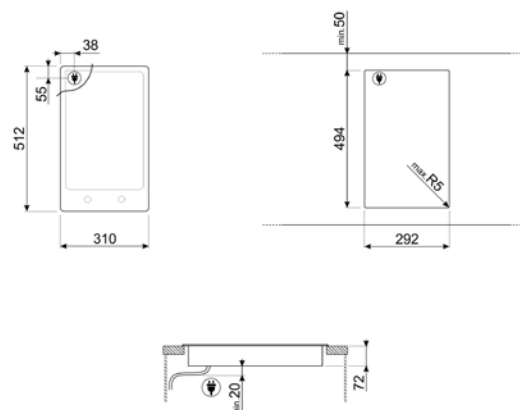
PGF64-4



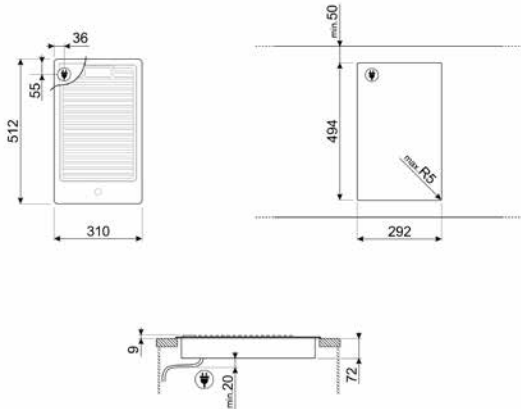
PGF31G-1



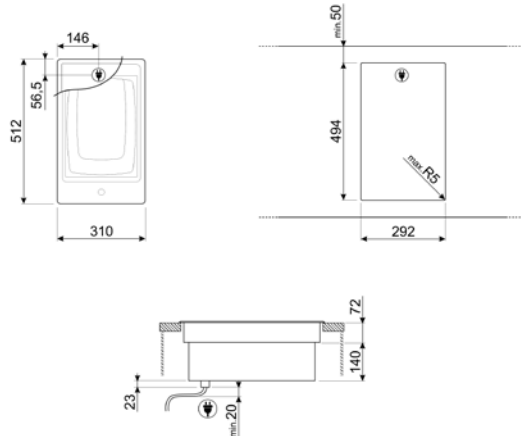
PGF32G



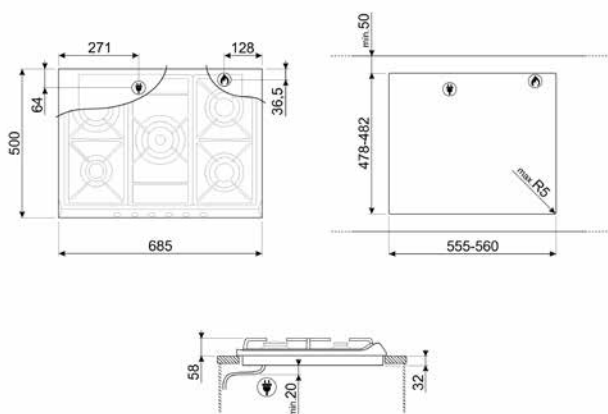
PGF32I-1, PGF30T-1



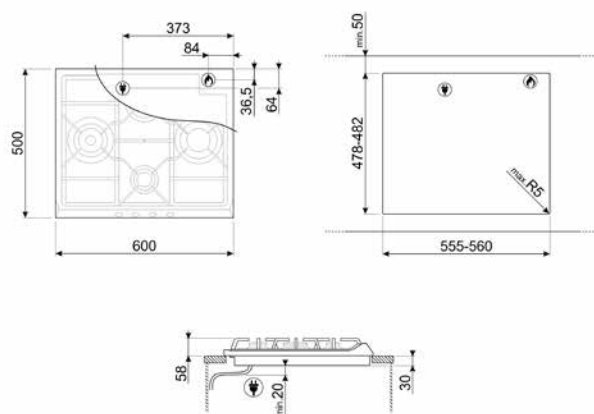
PGF30B



PGF30F

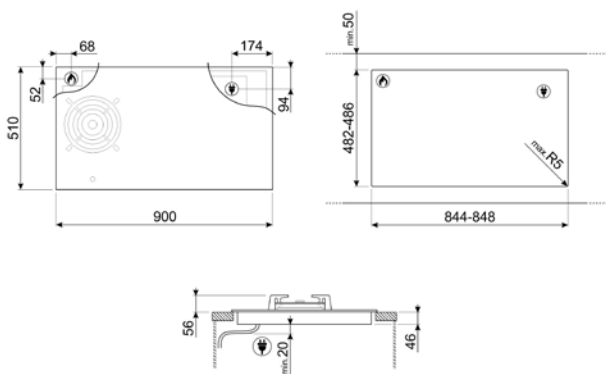


SR775

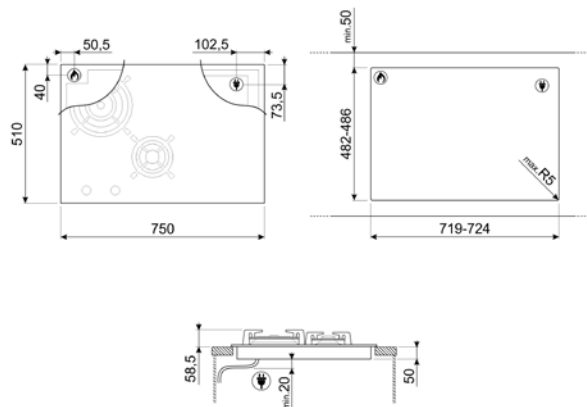


SR764

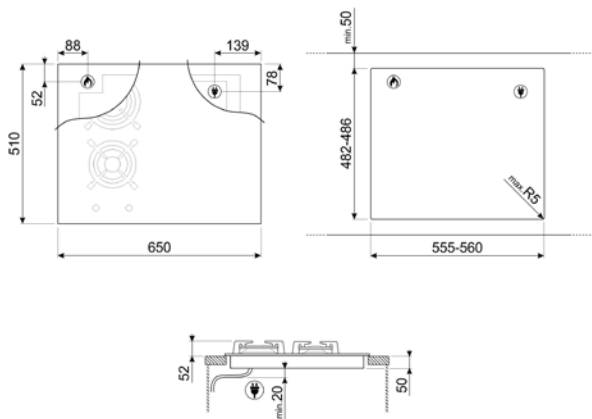
PIANI COTTURA MISTI GAS-INDUZIONE



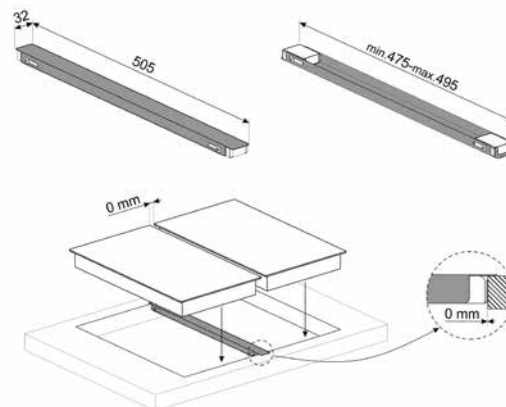
PM6912WLDX, PM6912WLDX



PM6721WLDX, PM6721WLDX

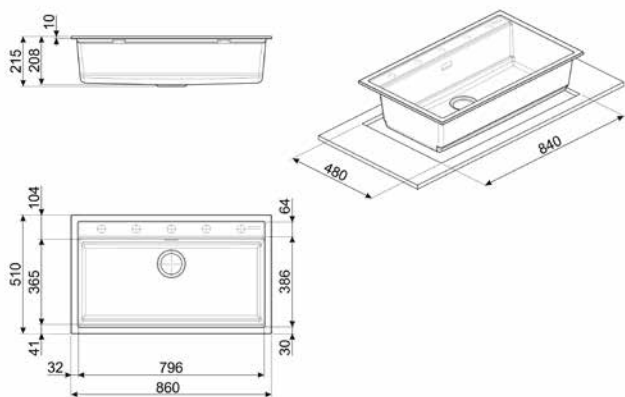


PM6621WLDR, PM6621WLDX

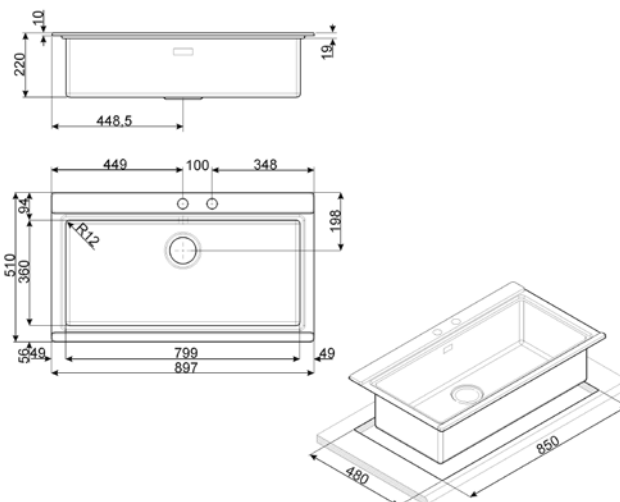


LGCN

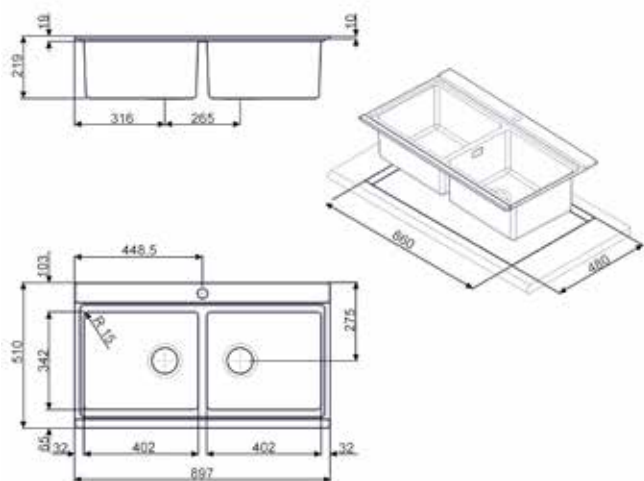
LAVELLI



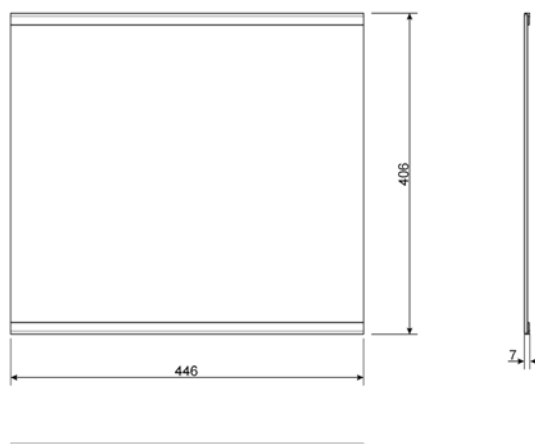
VSGX860CT, VSGX860N, VSGX860B



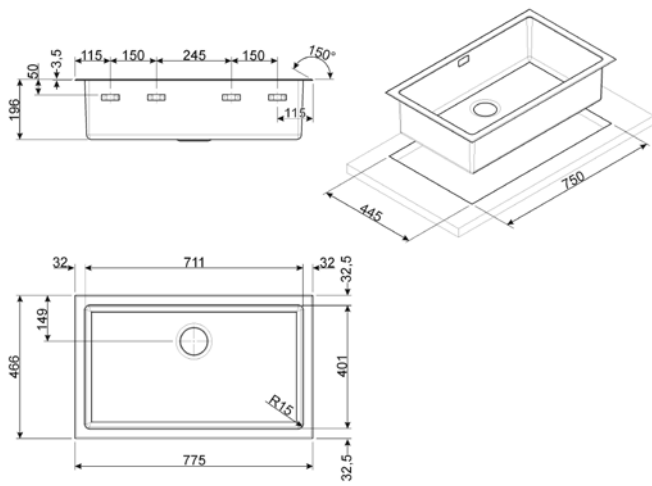
VR78



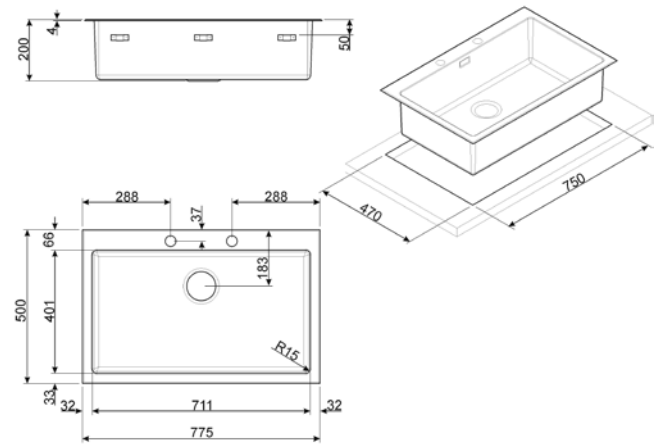
LRX902



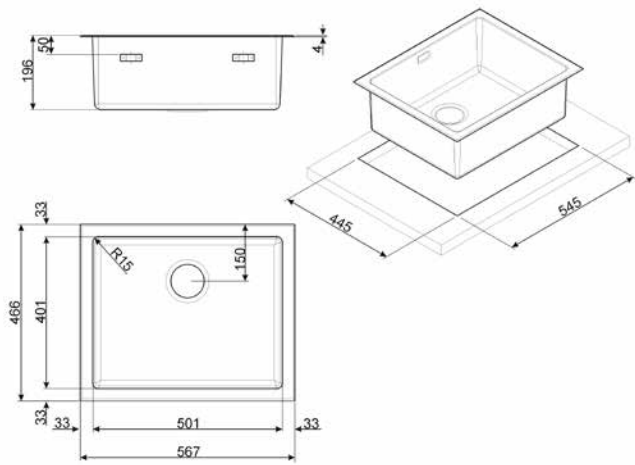
CVB40S2, CVB40N2, CVB40B2



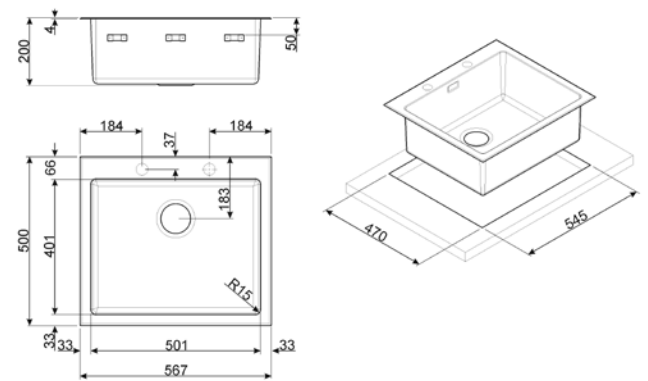
VQR71



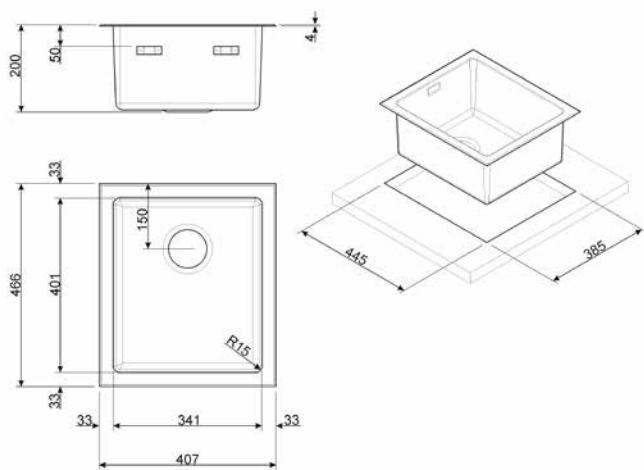
VQR71RS



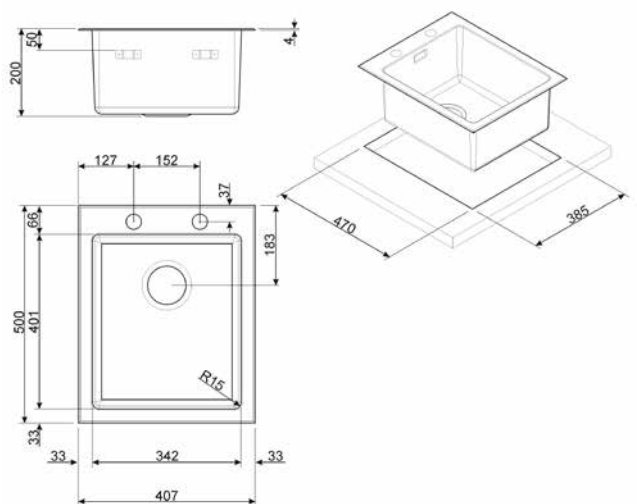
VQR50



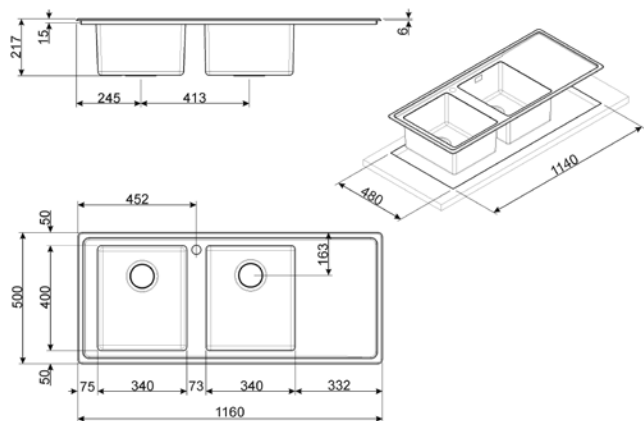
VQR50RS



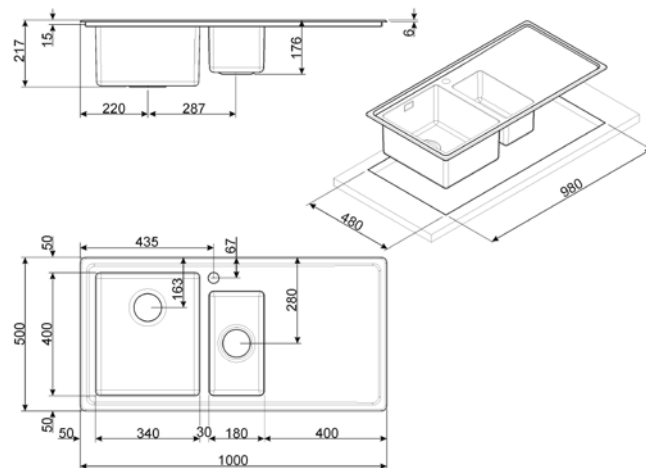
VQR40



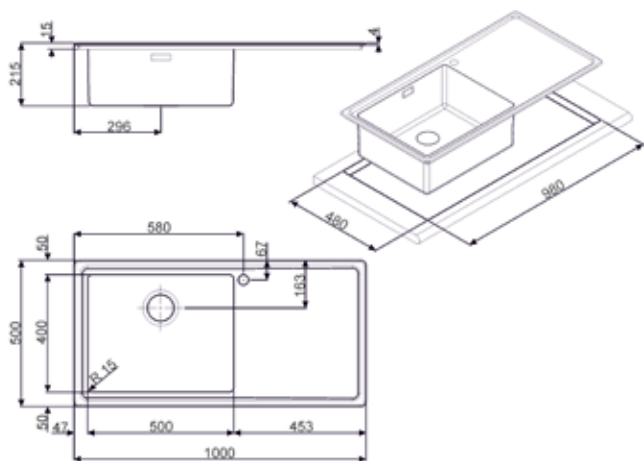
VQR40RS



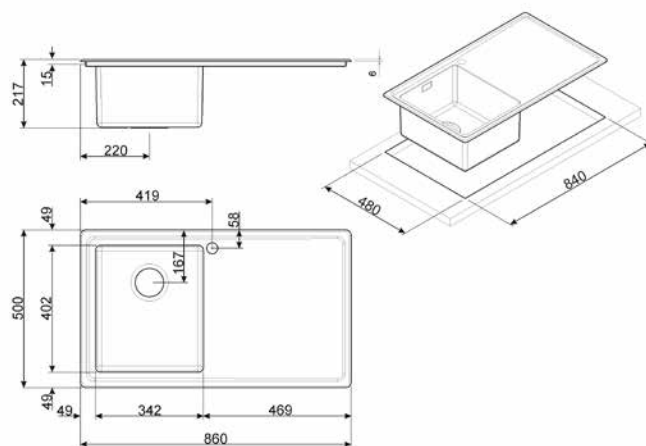
LD116D-2, LD116S-2



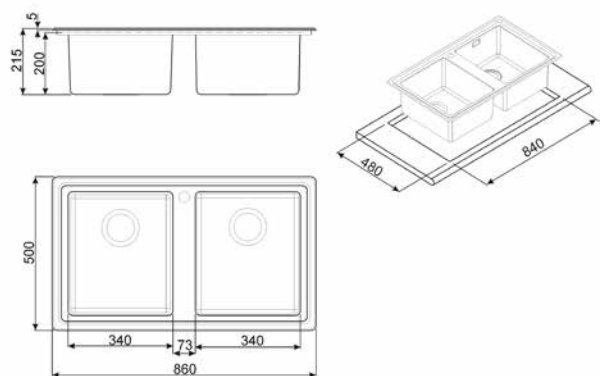
LD102D-2, LD102S-2



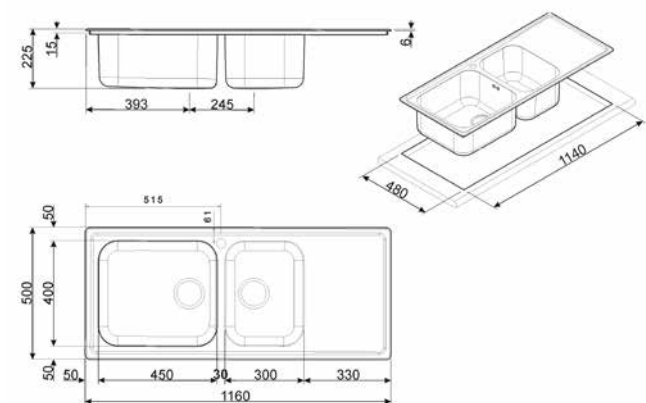
LD150D-2, LD150S-2



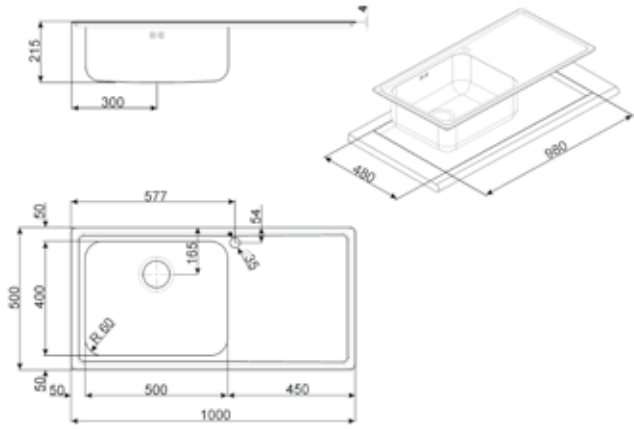
LD861D-2, LD861S-2



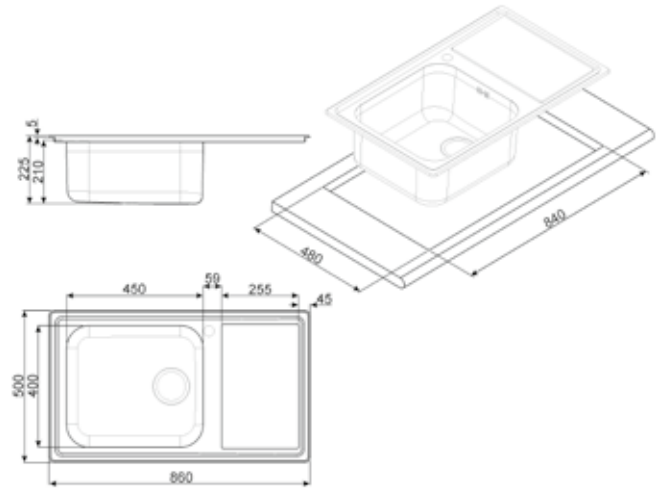
LD862-2



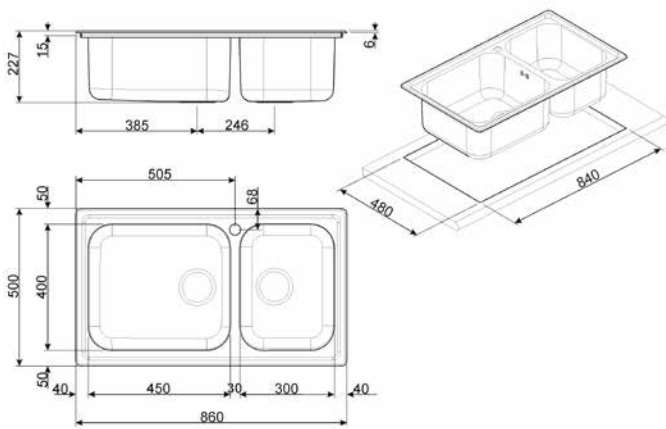
LG116D-2, LG116S-2



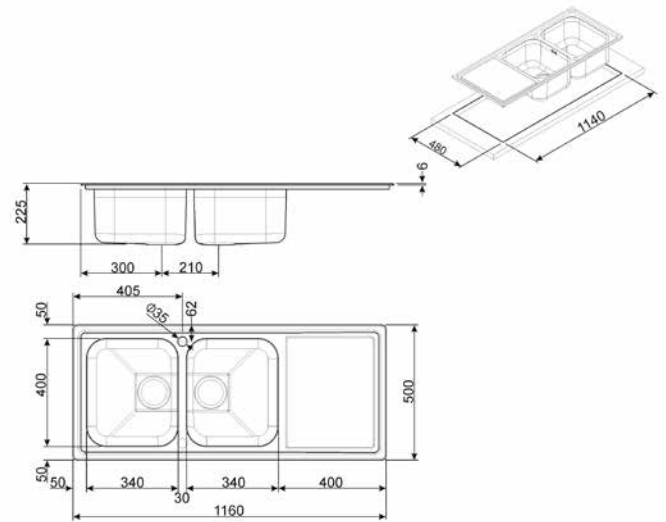
LG150D-2, LG150S-2



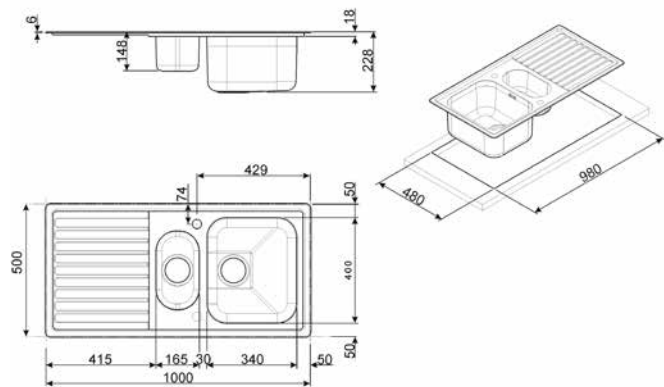
LG861D-2, LG861S-2



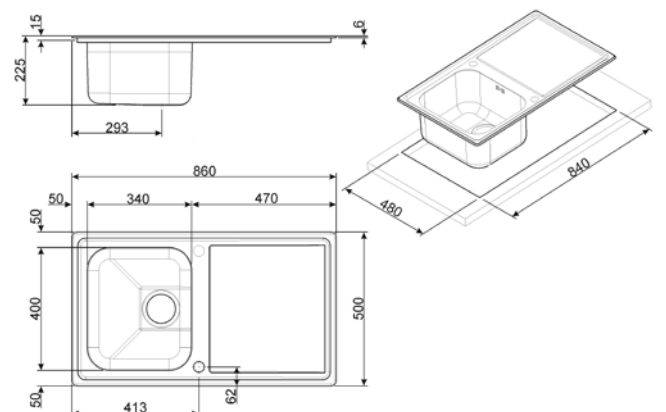
LG862-2



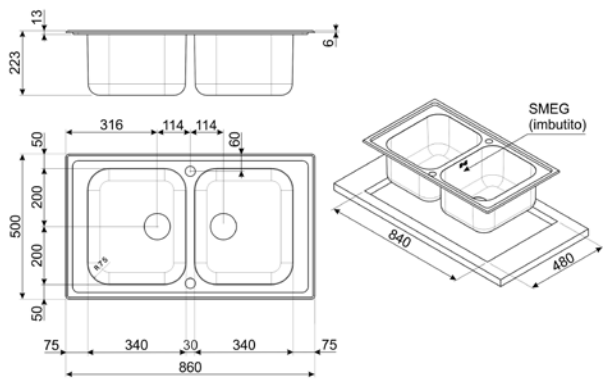
LLR116-2



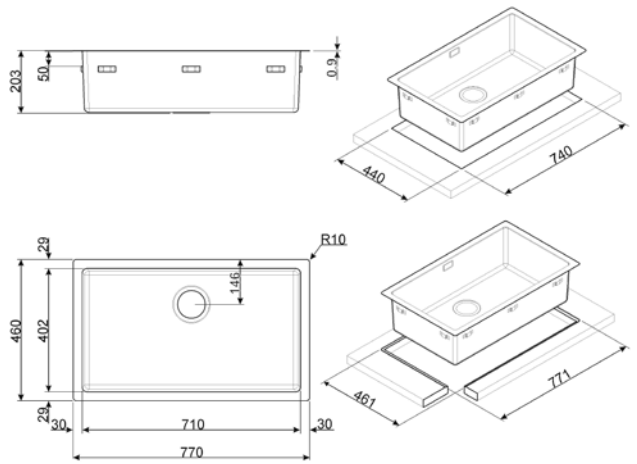
LLR102-2



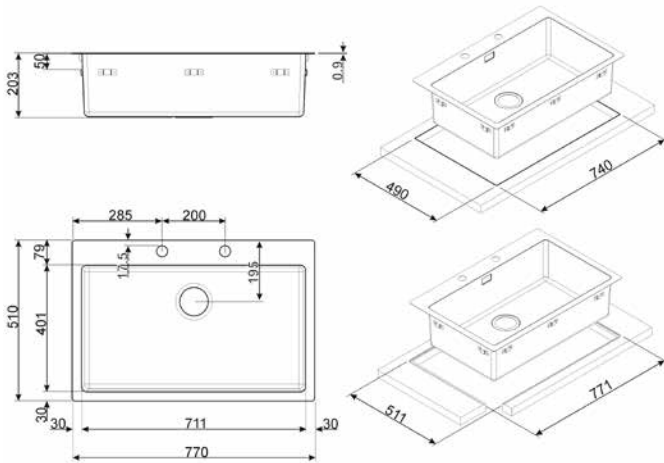
LLR861-2



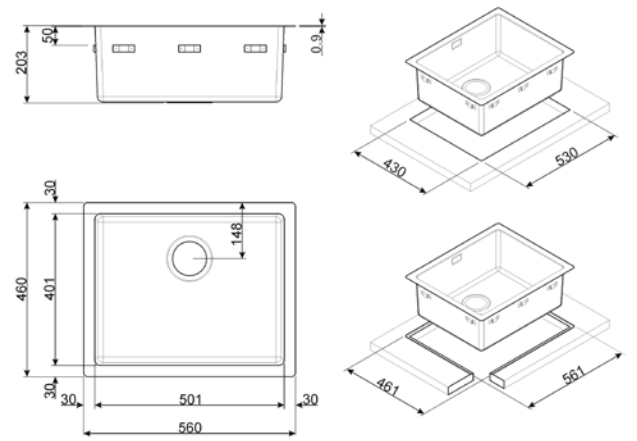
LLR862-2



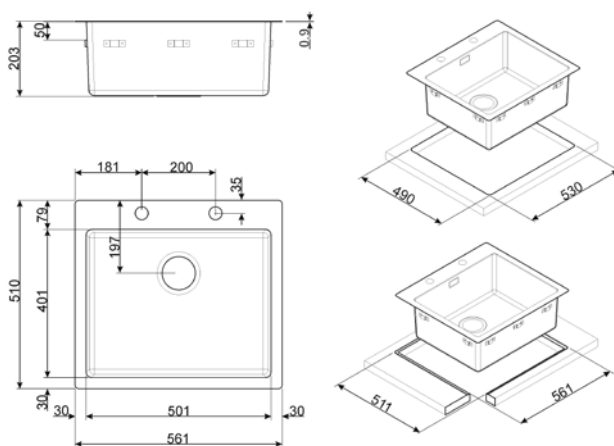
LFT77



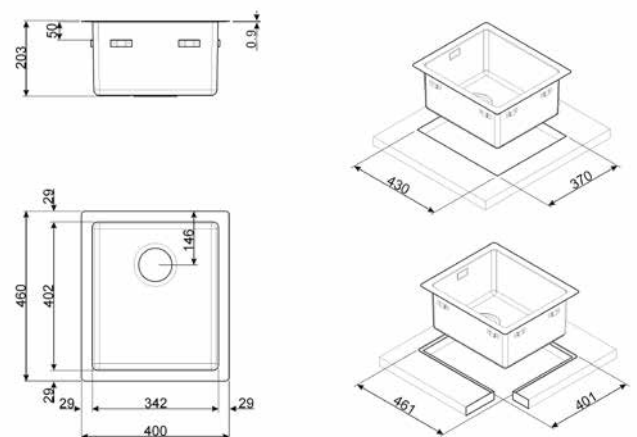
LFT77RS



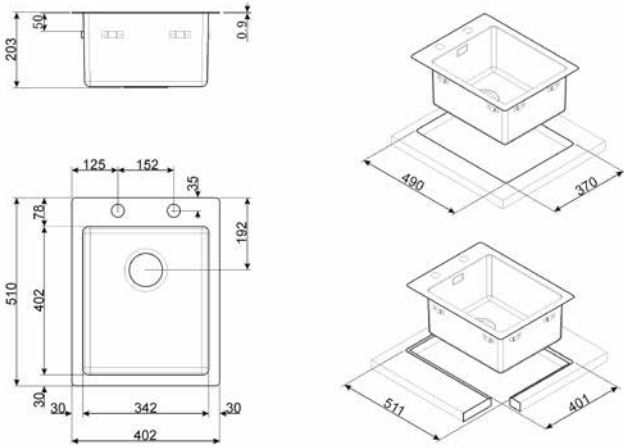
LFT50



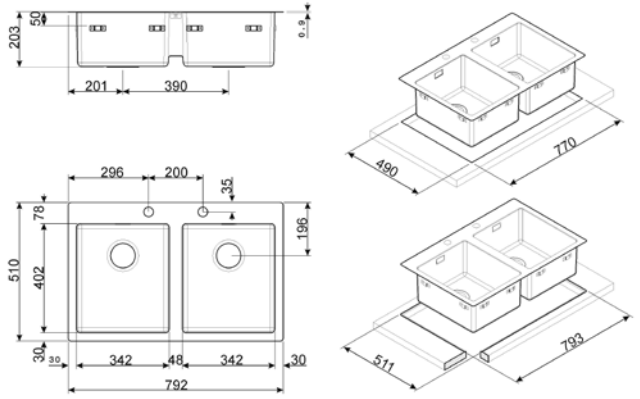
LFT50RS



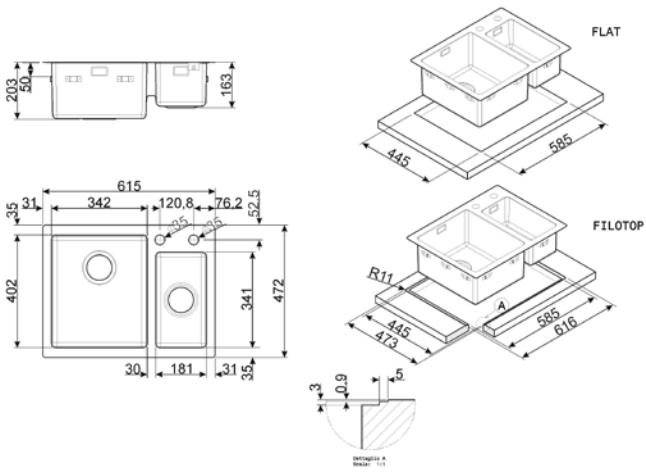
LFT34



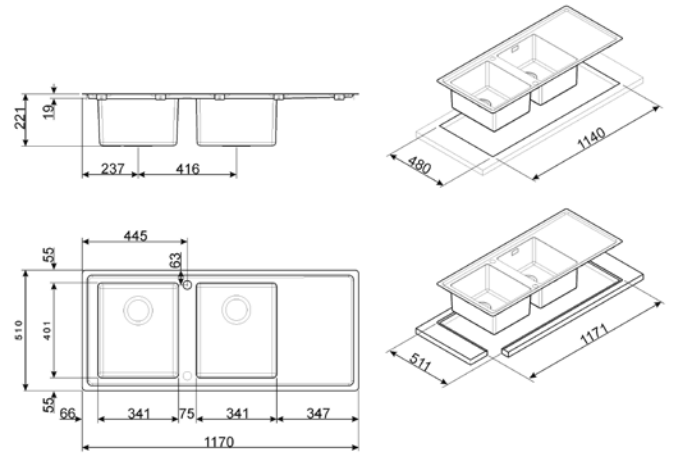
LFT34RS



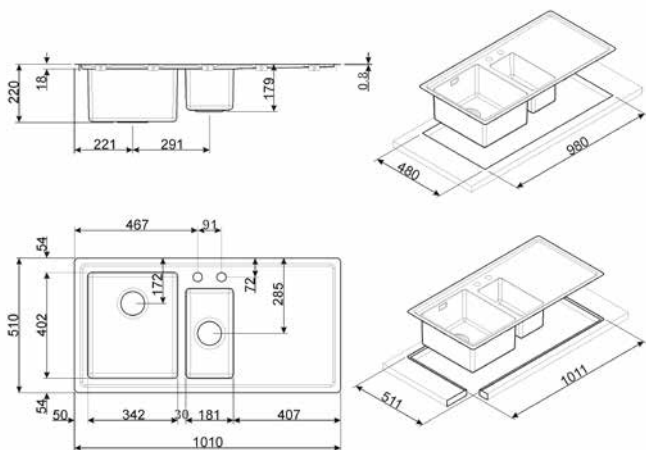
LFT3434RS



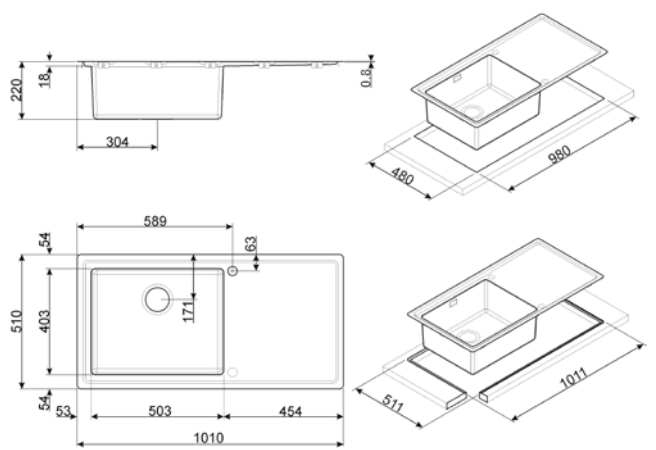
LFT3418RS



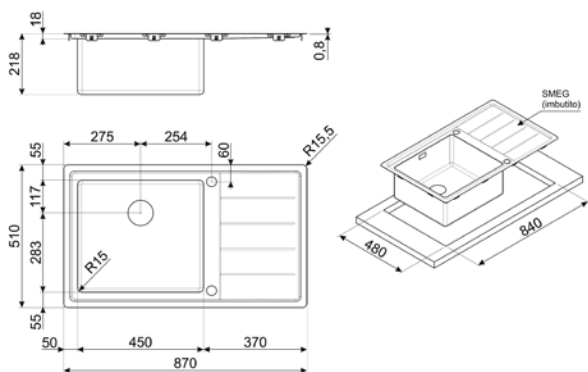
LFT116D, LFT116S



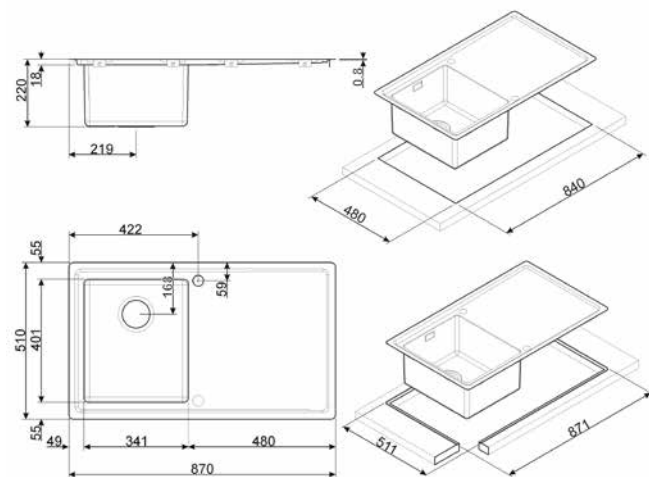
LFT102D, LFT102S



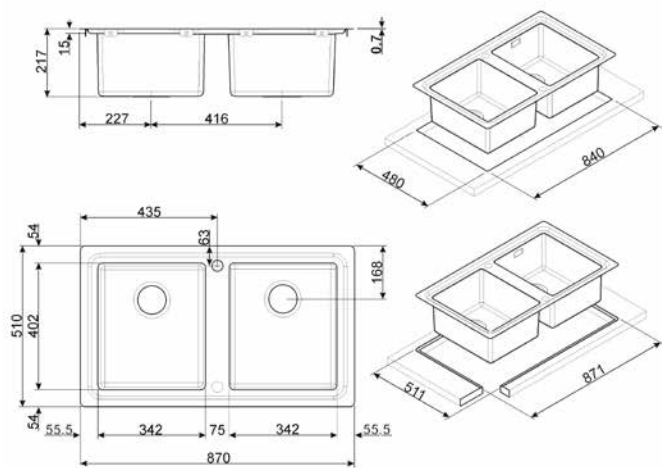
LFT100D, LFT100S



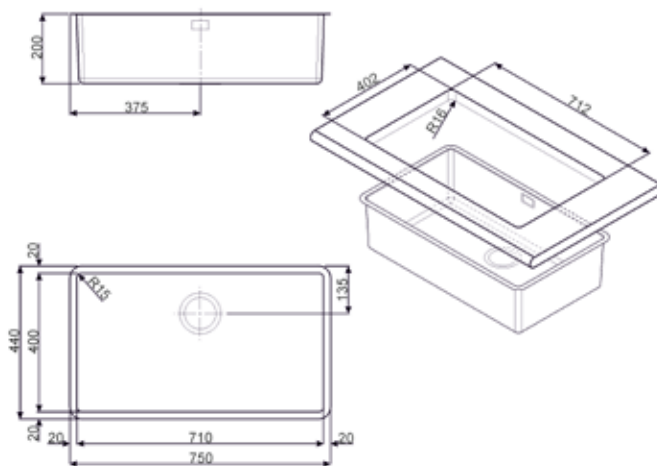
LFTG861D, LFTG861S



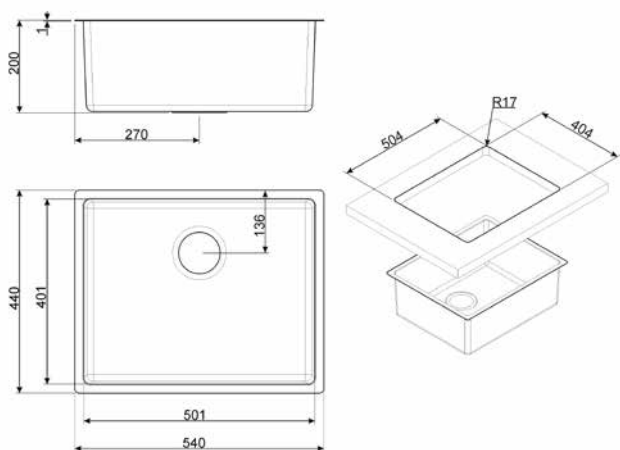
LFT861D, LFT861S



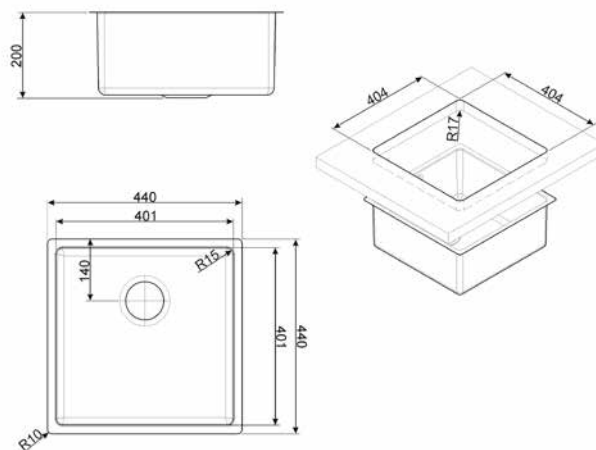
LFT862



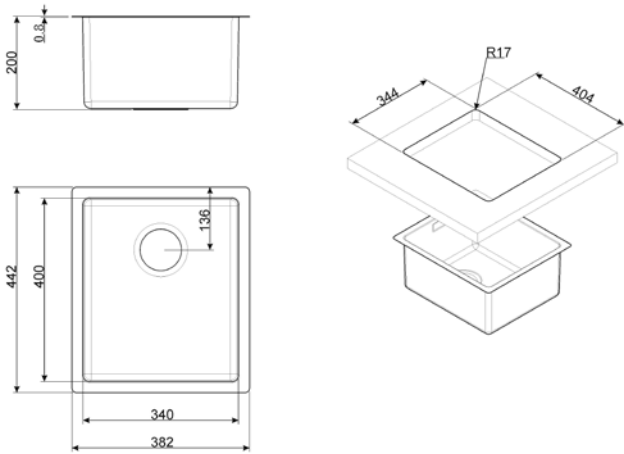
VSTR71-2, VSTR71DKX, VSTR71CUX



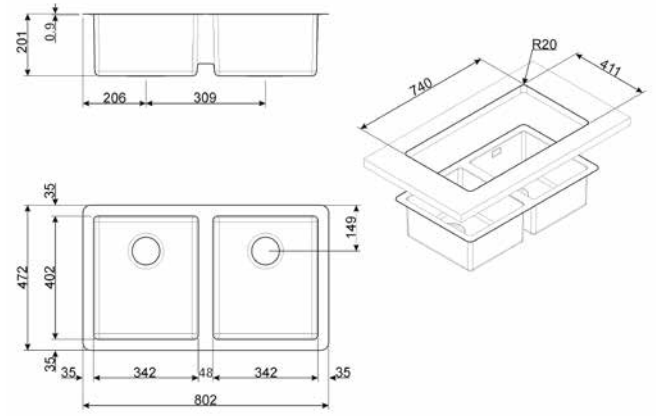
VSTR50-2, VSTR50DKX, VSTR50CUX



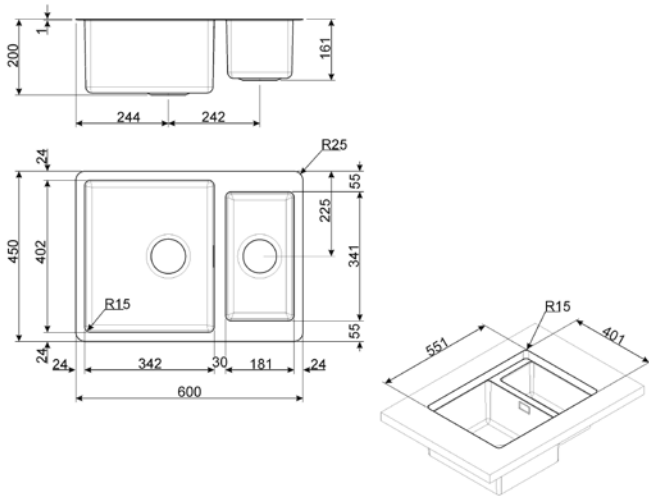
VSTR40-2, VSTR40DKX, VSTR40CUX



VSTR34-2, VSTR34DKX, VSTR34CUX

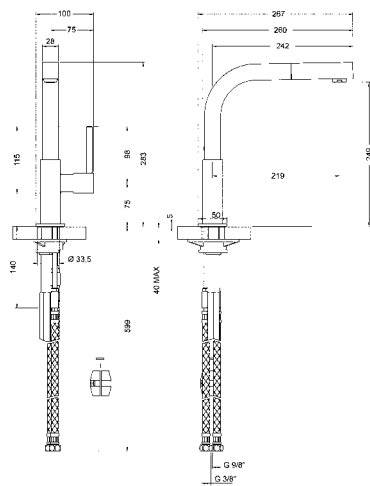


VSTR3434-2

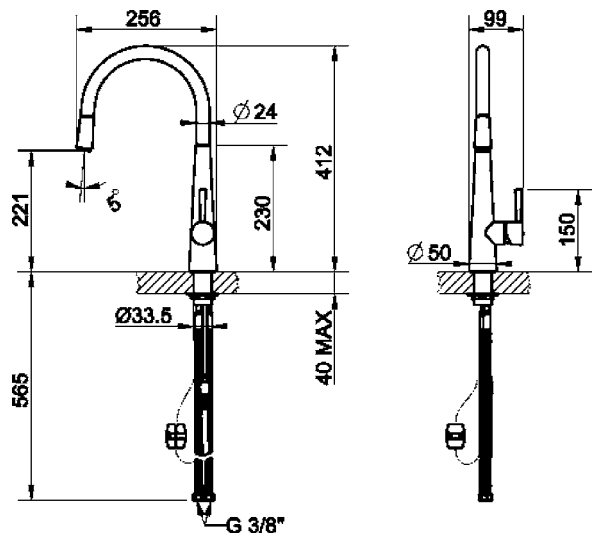


VSTR4018-2

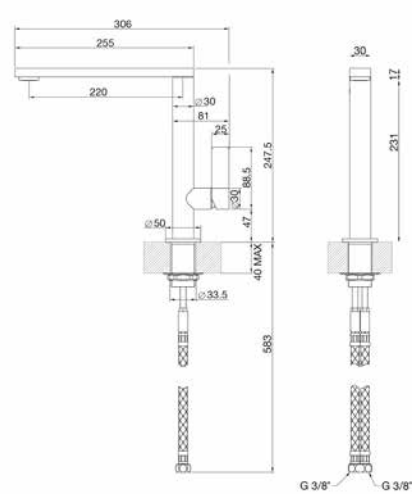
MISCELATORI



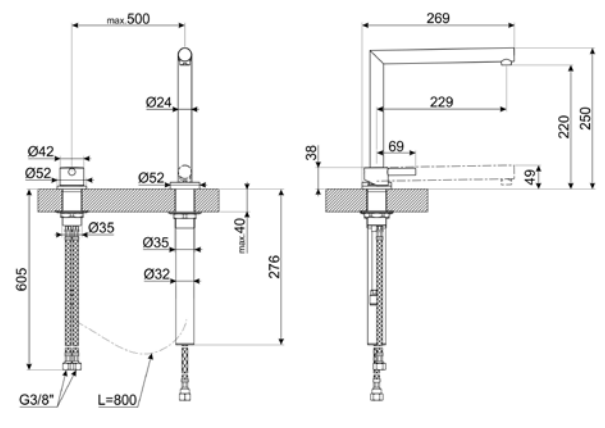
MDQ5-CR, MDQ5-CSP



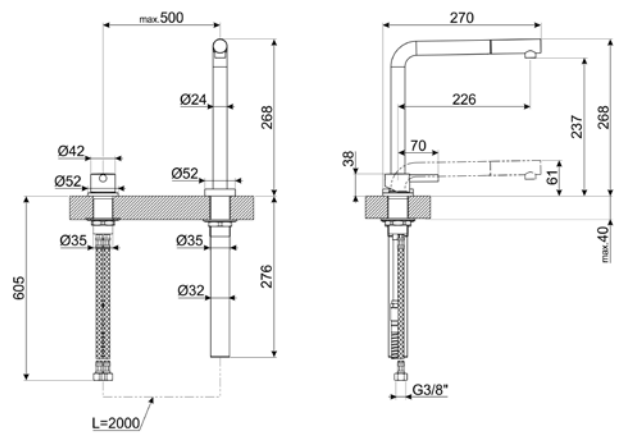
MD14CR, MD14CSP



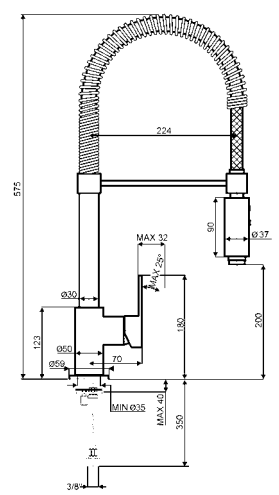
M16CR, M16CSP



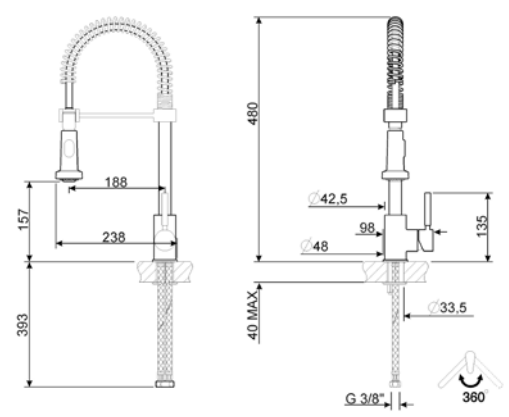
MT5CR



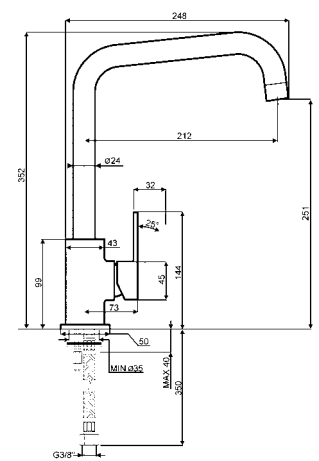
MTD5CR



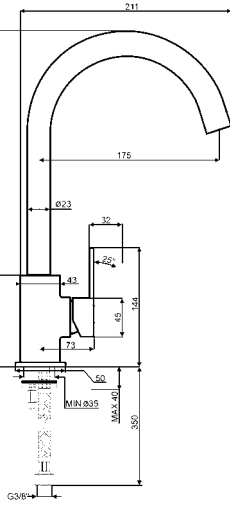
MID5CR



MID9CR



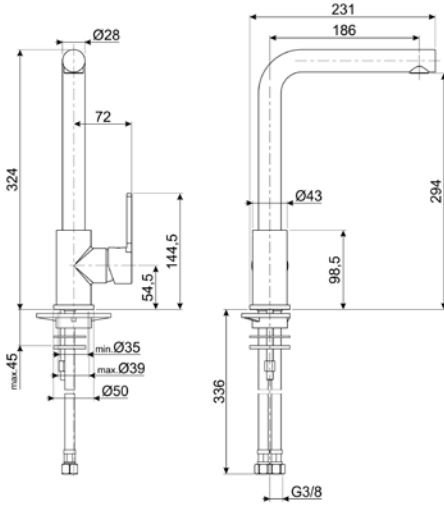
MI3CR



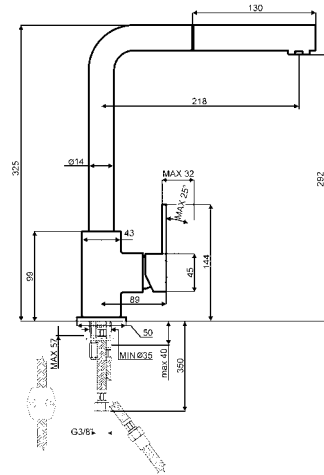
MI4CR



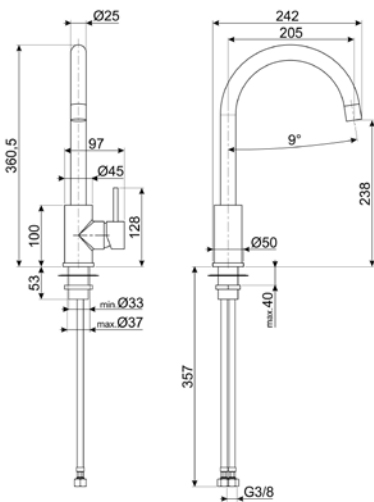
MID2CR



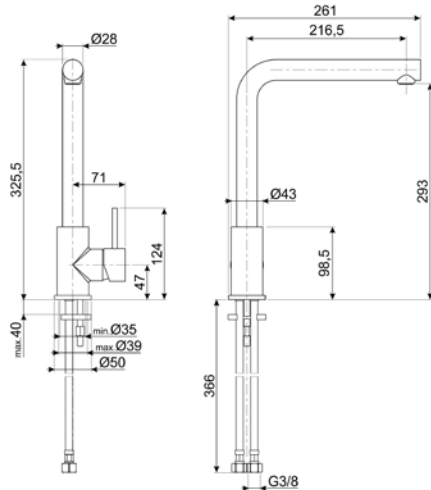
MI1CR



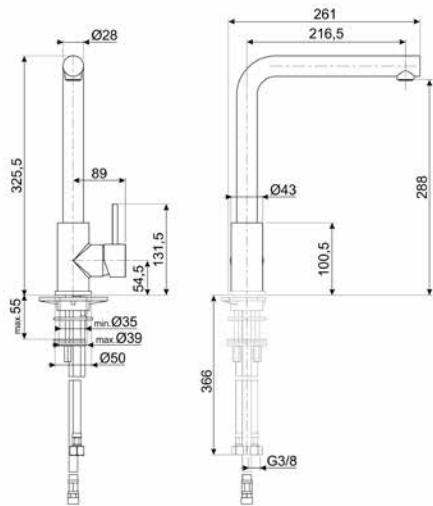
MID1CR



MI4SS



MI1SS

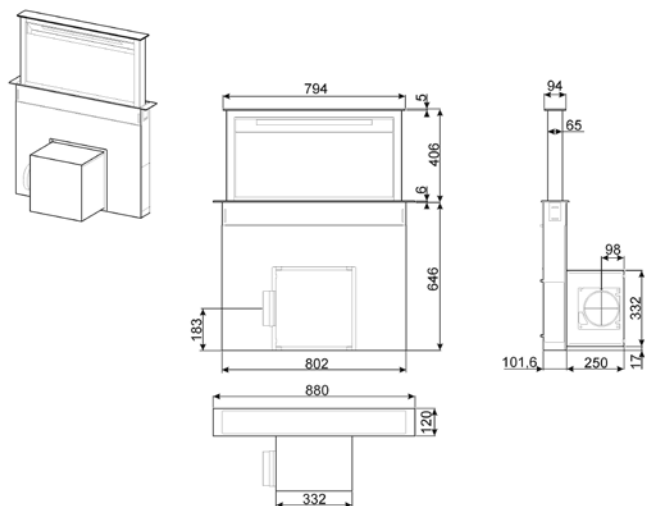


MID1SS

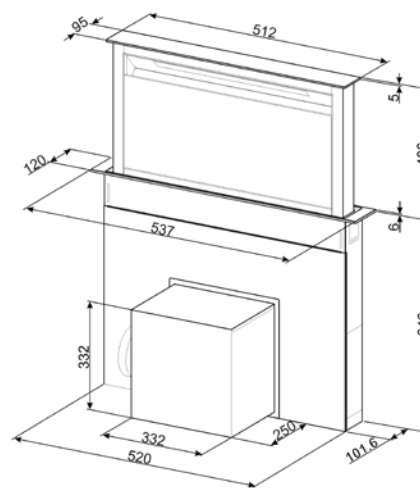


MID2N

CAPPE DOWN DRAFT A SCOMPARSA

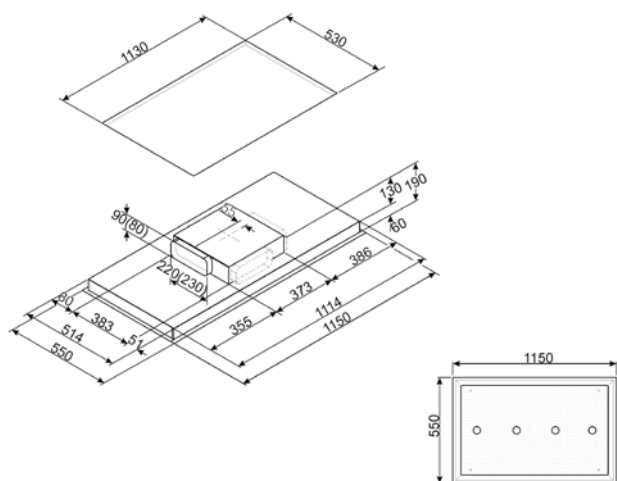


KDD90VXSE, KDD90VXNE, KDD90VXBE

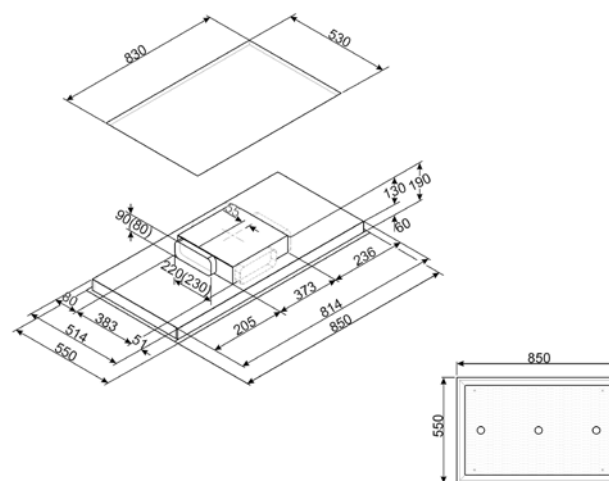


KDD60VXE-2

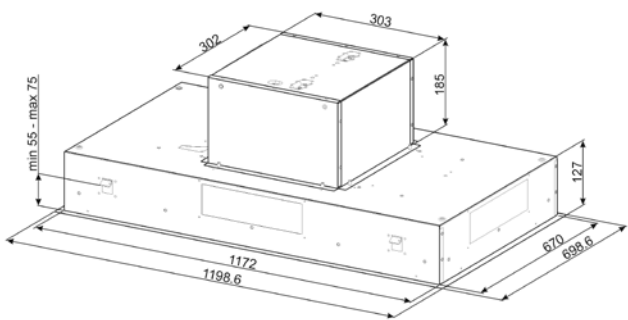
CAPPE A SOFFITTO



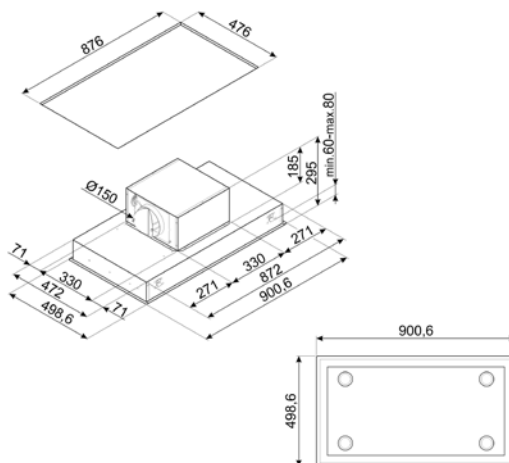
KSC120B



KSC90B

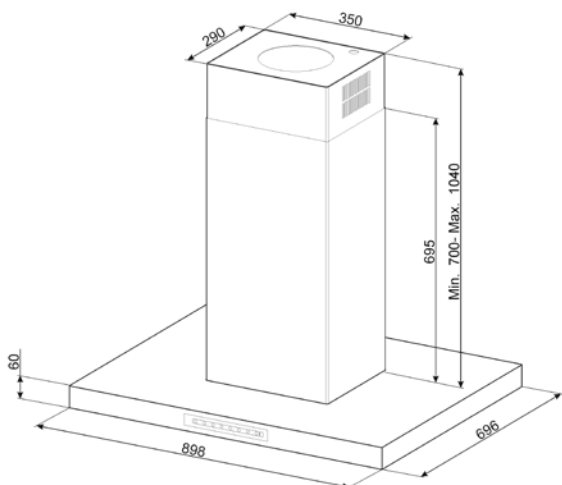


KSEG120XE-2

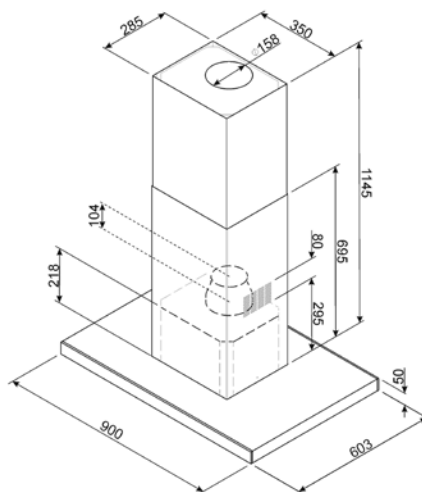


KSCB90XE, KSCB90WHE

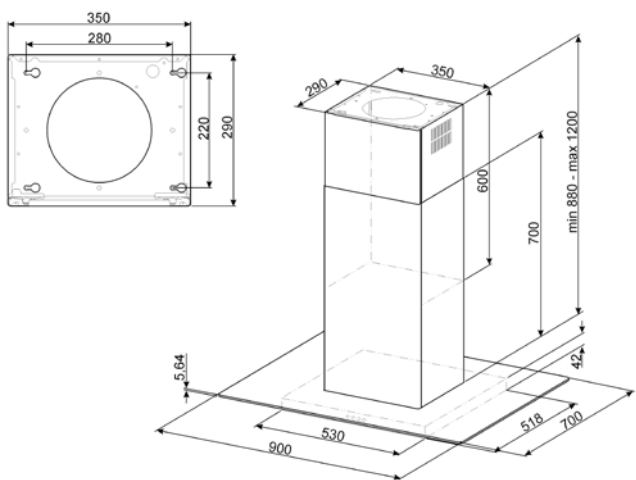
CAPPE A ISOLA



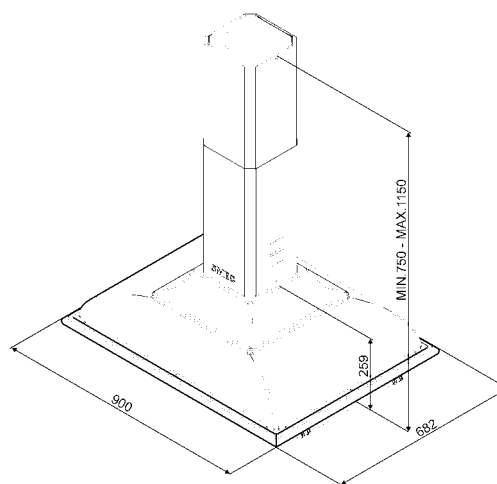
KICTIS90BL



KI905NXE2

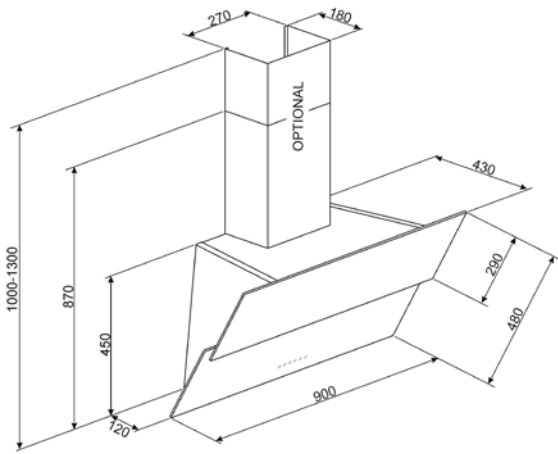


KEIV90E

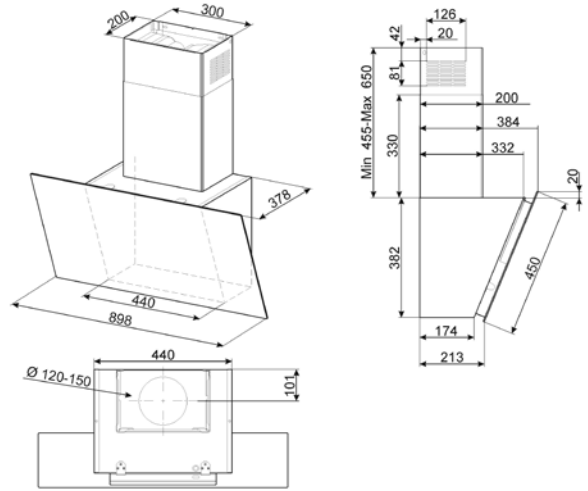


KCI19AOE, KCI19POE

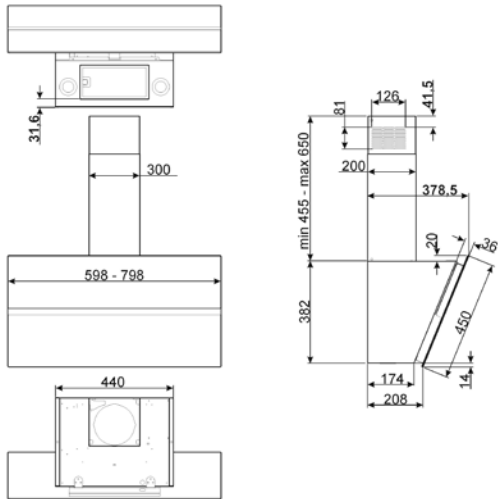
CAPPE A PARETE



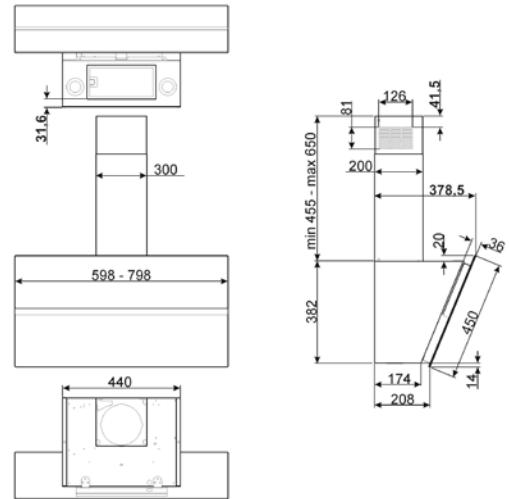
KSVV90NRA, KSVV90NX



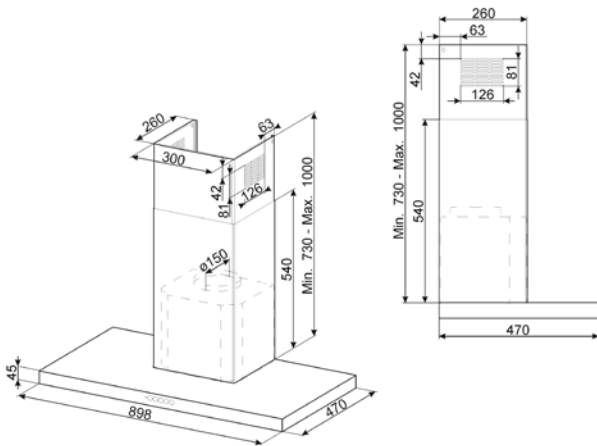
KICV90BL



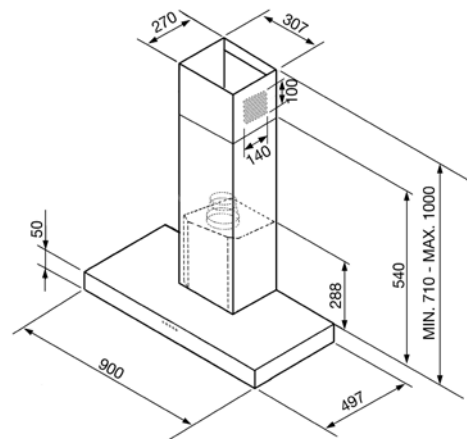
KCV80SE2, KCV80NE2, KCV80BE2



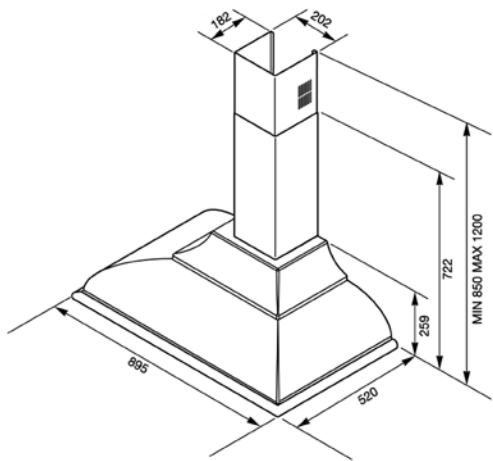
KCV60SE2, KCV60NE2, KCV60BE2



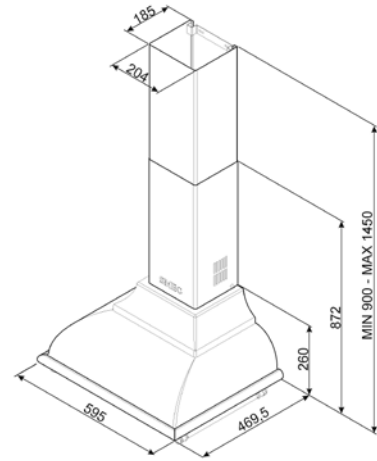
KICT90BL



KS905SX2, KS905NX2, KS905BX2

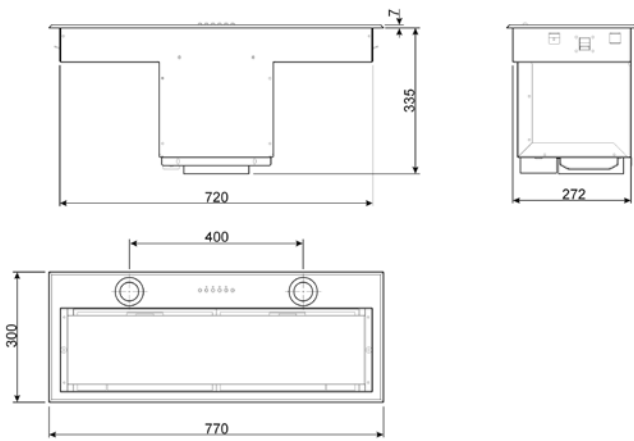


KC19RAE, KC19AOE, KC19BSE, KC19POE

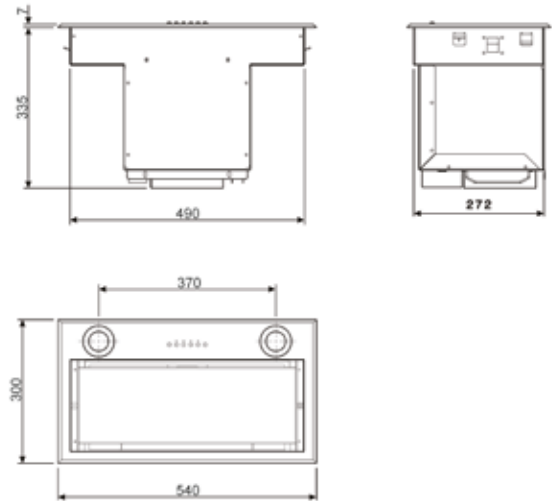


KC16AOE, KC16POE

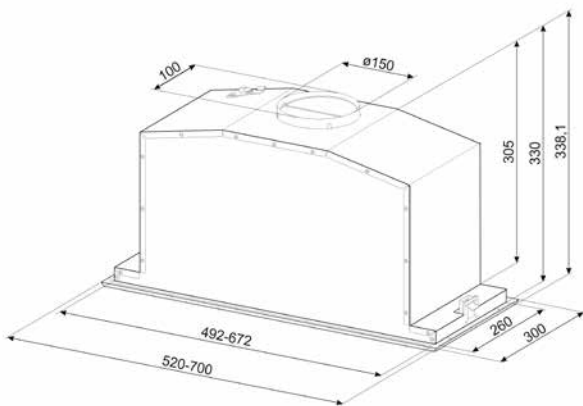
CAPPE INTEGRATE



KSEG78PXE

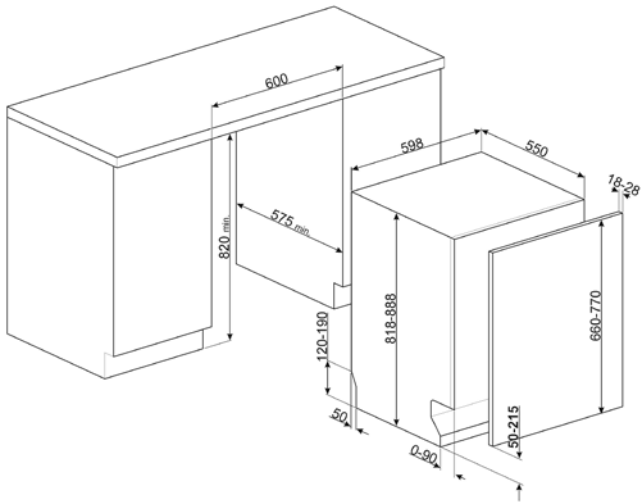


KSEG58PXE

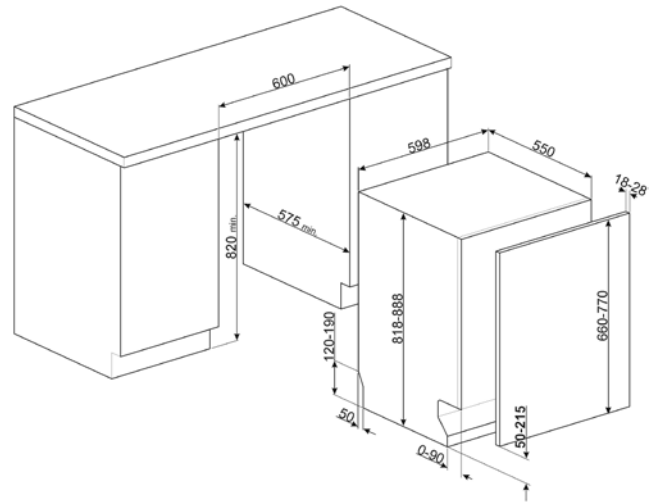


KICGR70X, KICGR52X

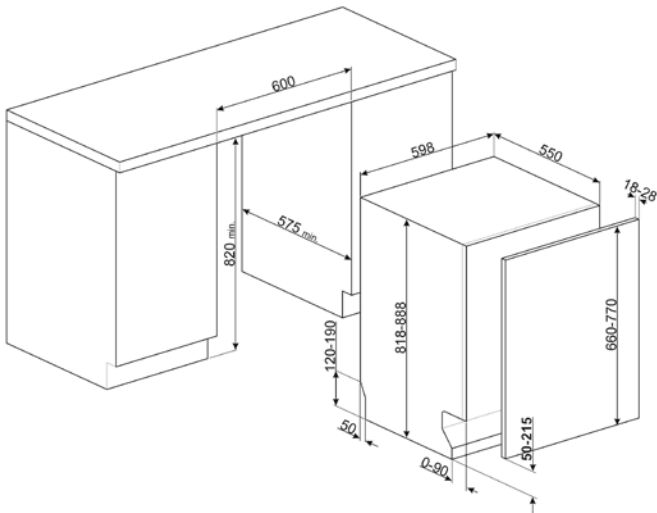
LAVASTOVIGLIE



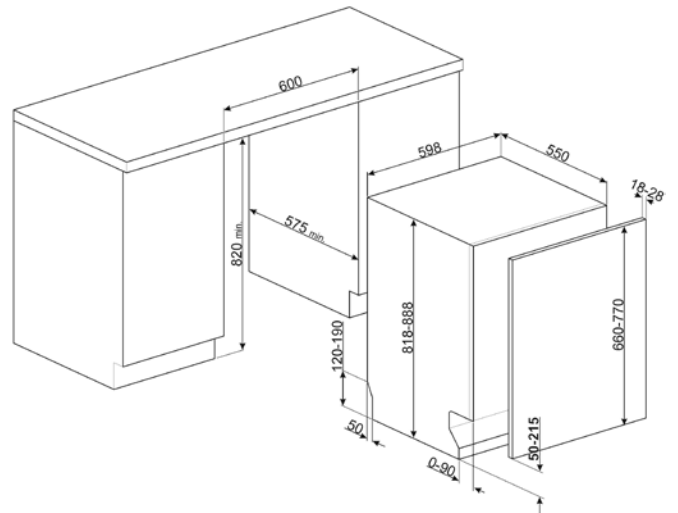
STL7235L



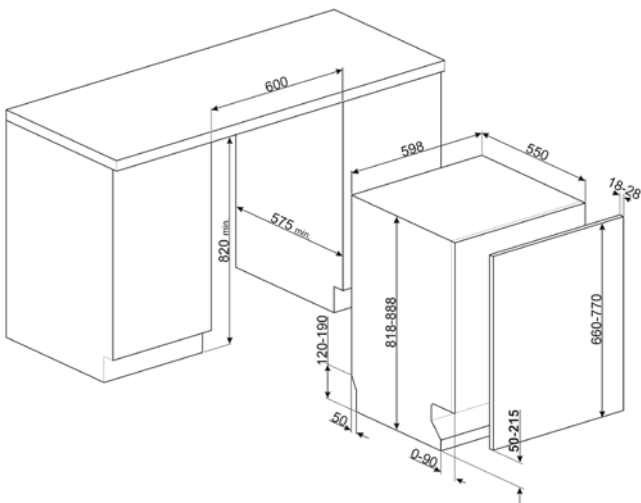
STL7233L



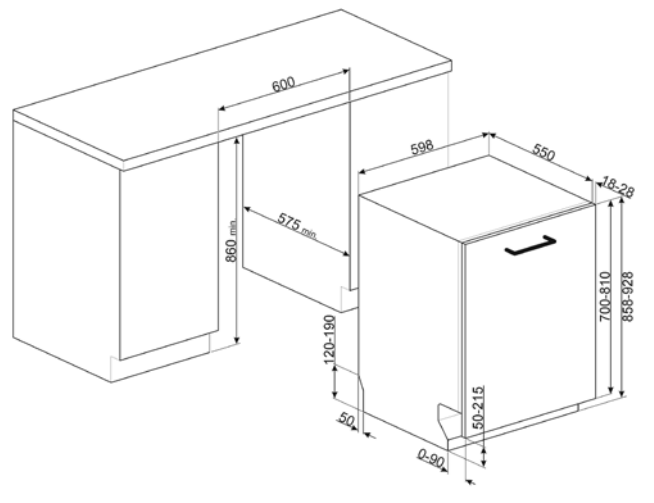
STL7231L



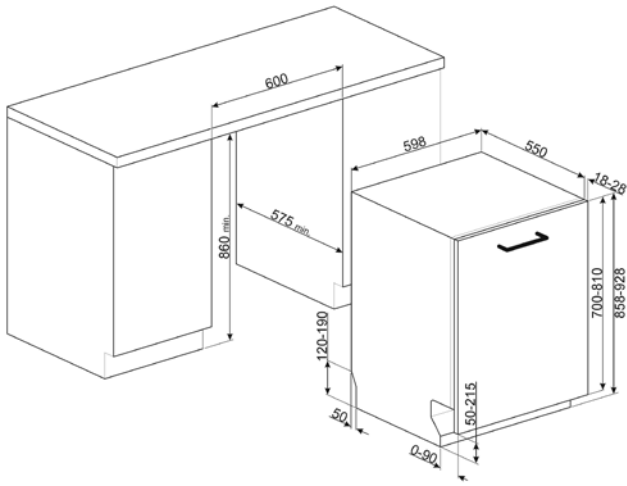
STL7224L



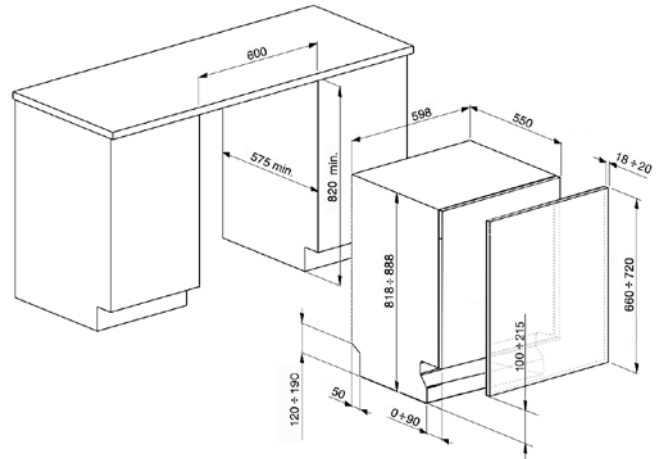
STL7221L



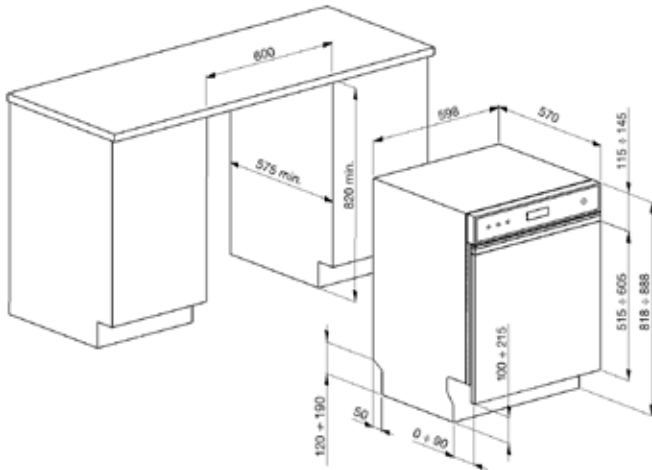
STL7633L



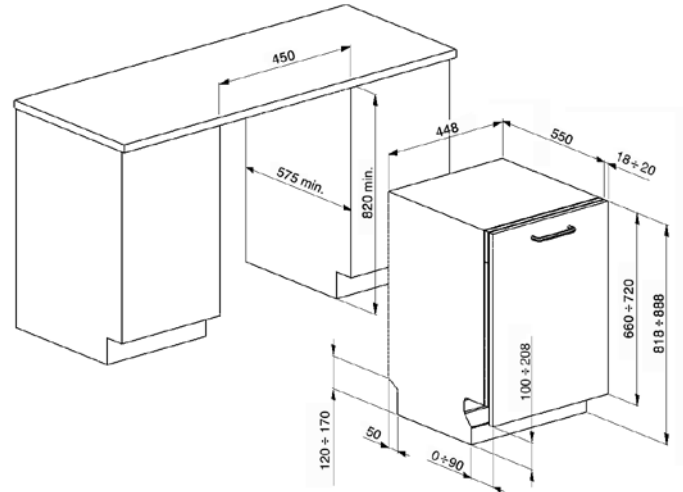
STL7621L



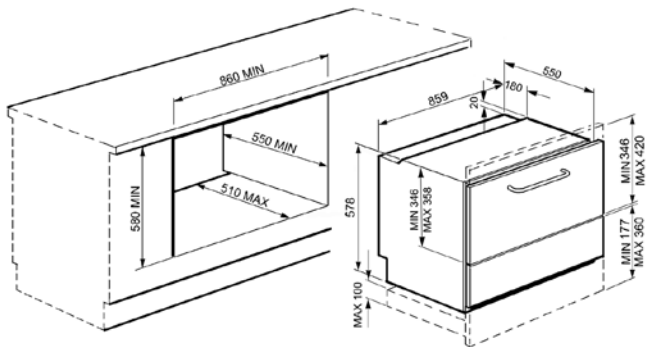
STA7233L



PL7233WTX

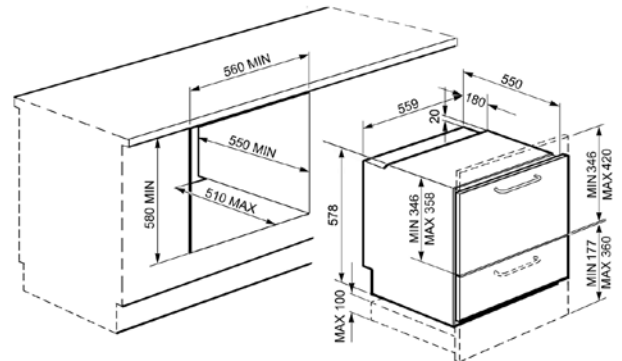


STA4513



attenzione: dimensioni riferite ad installazione con pannelli di spessore 20 mm.
Per pannelli di spessore diverso, consultare il manuale di installazione completo.

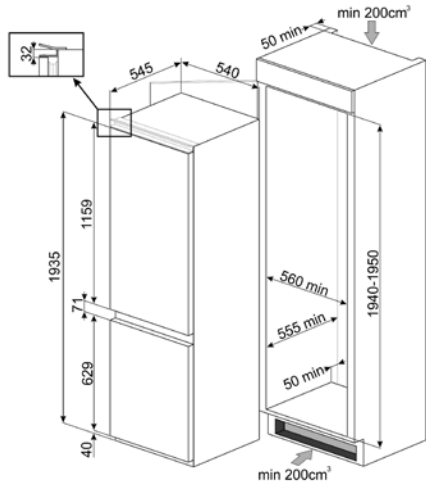
STO905-1



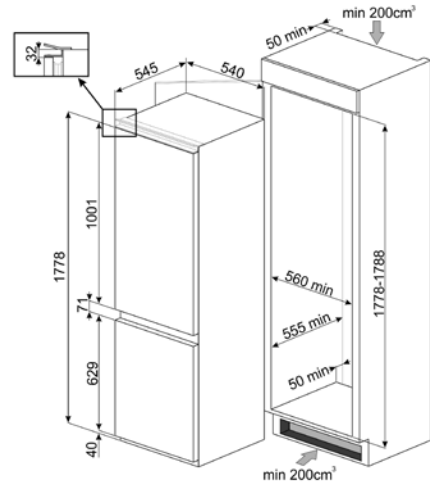
attenzione: dimensioni riferite ad installazione con pannelli di spessore 20 mm.
Per pannelli di spessore diverso, consultare il manuale di installazione completo.

STC75

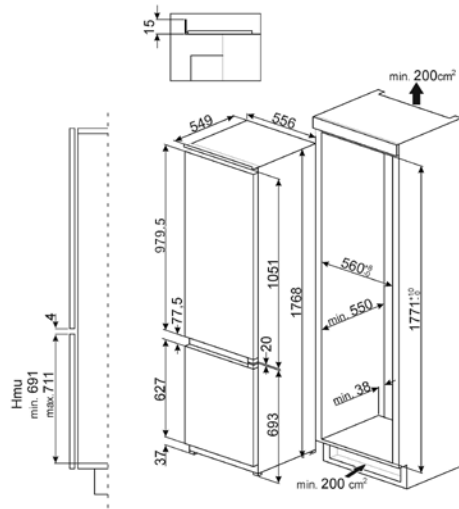
FRIGORIFERI E CONGELATORI



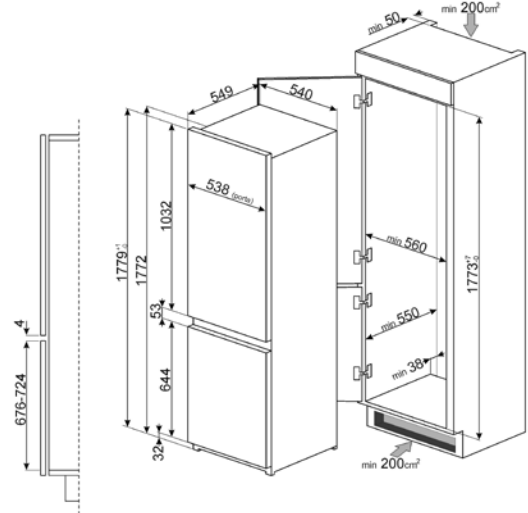
C8194TN2P



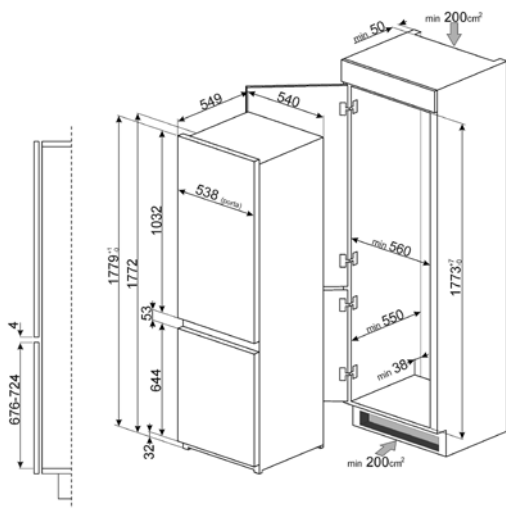
C8175TN2P



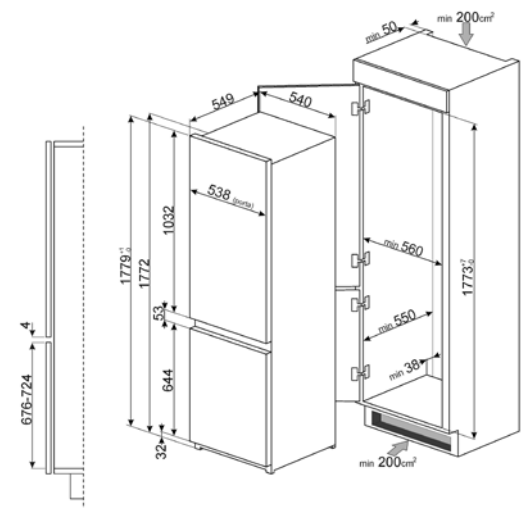
C7276NLD2P1



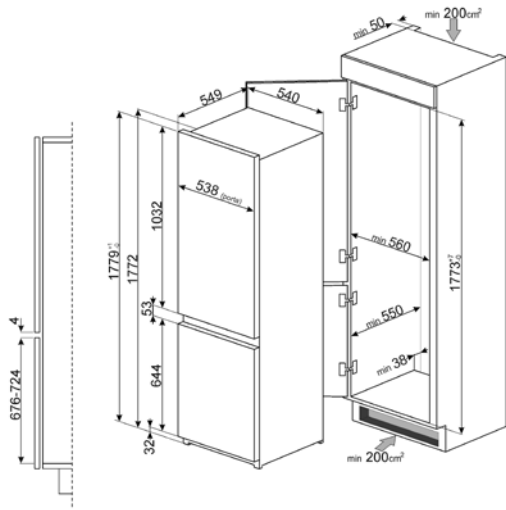
C7280NLD2P1



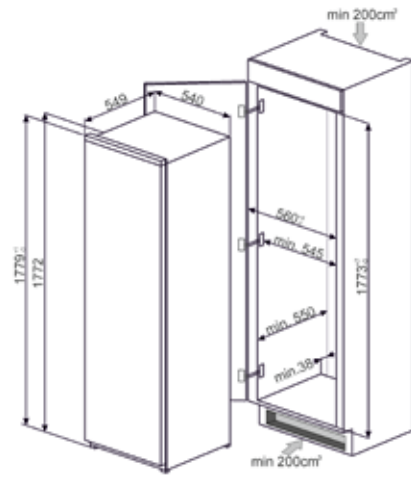
C7280NEP1



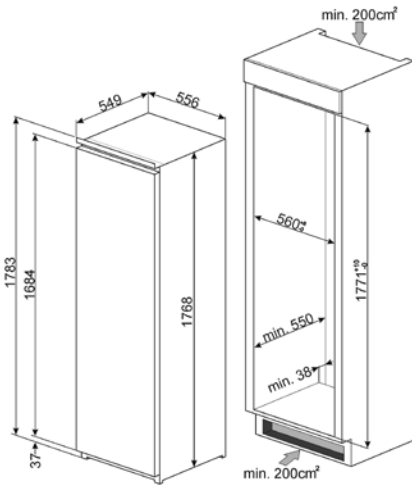
C7280F2P1



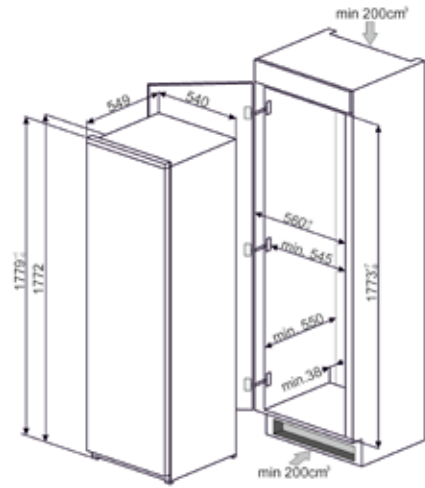
C7280FP1



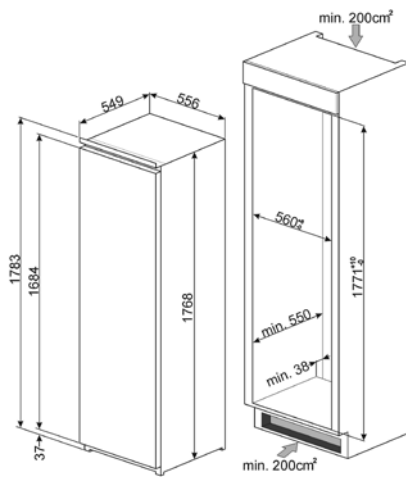
S7298CFD2P1



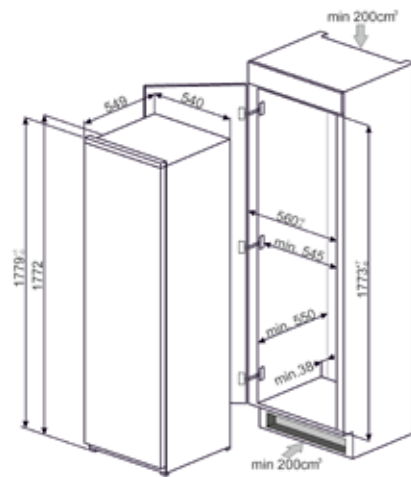
SD7323LFLD2P1



S7323LFLD2P1



SD7220FND2P1



S7220FND2P1

GLOSSARIO

generali



La gestione dello spazio domestico si semplifica grazie a **SmegConnect**, la **App che permette di dialogare a distanza con i propri elettrodomestici** Smeg e controllarne le funzionalità attraverso smartphone e tablet (Ios e Android), in qualunque momento della giornata e ovunque ci si trovi.



Il simbolo del **Wi-Fi** indica la possibilità di **connettere il proprio prodotto** ai dispositivi personali e dialogare con essi grazie alla APP SmegConnect.



Il simbolo indica **contenuti consumi energetici**. L'apparecchio consente un risparmio energetico **fino al 30% e addirittura al 40% rispetto alla Classe A**, pur mantenendo la massima efficienza e garantendo il rispetto per l'ambiente.



Il simbolo indica **contenuti consumi energetici**. L'apparecchio consente un risparmio energetico **fino al 20% rispetto alla Classe A**, pur mantenendo la massima efficienza e garantendo il rispetto per l'ambiente.



Il simbolo indica **contenuti consumi energetici**. L'apparecchio consente un risparmio energetico **fino al 10% rispetto alla Classe A**, pur mantenendo la massima efficienza e garantendo il rispetto per l'ambiente.



I comandi Touch Control, presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



L'opzione **Blocco Comandi**, presente sull'elettrodomestico, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Lo speciale trattamento Antimpronta a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



L'opzione **ECO-logic** limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici.



Il **display LCD o a LED** permette di visualizzare lo stato di funzionamento dell'elettrodomestico per ottimizzarne le prestazioni e semplificarne al massimo l'utilizzo.

forni



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Resistenza grill centrale: questa funzione disponibile solo sui modelli a 8, 10 e 11 funzioni consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale, di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Funzione pizzaVentola + resistenza grill + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



La combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola (nei mod. ventilati) è particolarmente indicata per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza circolare + grill: la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Girarrosto: Il girarrosto funziona in combinazione con la resistenza grill larga, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



Scongellamento: la funzione di scongelamento può essere regolata specificando il peso dell'alimento, oppure specificandone la durata.



Lievitazione: il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Vapor Clean: questa particolare funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Pirólisi: impostando questa funzione il forno raggiunge alte temperature fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.




Pirólisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirólisi a 500°C per un tempo di un'ora e mezza. Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.





Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.





Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.


 **Funzione Baker:** tramite l'utilizzo del piatto Baker, è possibile dorare e rendere croccanti cibi quali pizze, patatine e torte salate.


 **Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata + microonde):** la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti inferiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.


 **Resistenza cielo + resistenza suola + ventola + microonde:** il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.


 **Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata + microonde):** la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti inferiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.


 Nei forni **Full Steam** possibile scegliere di cucinare con il 100% di vapore oppure in modalità combinata selezionando la percentuale più adatta alle esigenze di cottura, che può variare da 30% a 70%.


 I forni **Smart Steam** combinano la cottura a vapore con quella tradizionale per esaltare al massimo i sapori e ridurre i tempi di cottura, garantendo una minima perdita di peso e di volume nel cibo.


 **Vapore:** Funzione manuale. La temperatura regolabile e la durata di cottura dipendono da chi utilizza il forno.


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


 **Maxi volume:** La maggior parte dei forni in gamma ha uno spazio interno tra i più grandi sul mercato: ben 70 L di volume netto nei modelli da 60 cm. La maggior ampiezza permette di disporre di 5 livelli di cottura.


 Il forno con Maxi Volume (70 L) prevede **5 livelli di cottura** che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.


 Il **preriscaldamento rapido** è un'opzione che permette di raggiungere in pochissimi minuti (in alcuni forni solo 6 minuti, in altri 9) la temperatura impostata per una maggiore rapidità nella preparazione dei cibi.


 Il sistema **Smart Cooking**, presente sui modelli con il display EasyGuide, prevede un numero di programmi automatici grazie ai quali è sufficiente scegliere il tipo di alimento, il peso e il grado di cottura desiderato e il forno imposta i parametri ottimali per la cottura.

 La porta del forno è dotata di sistema **Soft Close** che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.


 Il **controllo elettronico** gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e formati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.


 Le **guide telescopiche**, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

 Lo **smalto Ever Clean** con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico ed anticorrosivo che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.


 L'interno a **tuttovetro** della porta presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.


 Il forno ha la porta con il **vetro interno rimovibile** per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

 La **porta a 3 o 4 vetri** contribuisce a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

 Nei forni con **porta Fresh Touch** la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.


 I **forni compatti, alti solo 45 o 48 cm**, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta.

 La **base in ceramica nel forno a microonde** non prevede la presenza del piatto girevole. Questo permette di avere a disposizione una superficie liscia, senza fori e cavità, che permette una migliore pulizia dell'interno.


 Le **manopole retroilluminate** presenti su diversi prodotti costituiscono un sistema di sicurezza visiva, in particolare sui piani di cottura, perché in assenza di fiamma, la luce della manopola si spegne.


macchine da caffè


 L'opzione **Accensione automatica** permette di programmare l'ora di accensione della macchina, così da essere pronta all'uso già in temperatura nel momento desiderato.

 La macchina utilizza **caffè in grani**, con grado di macinatura regolabile.

 Tipologie di caffè erogabili: **Ristretto/Corto, Normale, Lungo**.

 La funzione **Vapore** permette di preparare il cappuccino, grazie al vapore che esce dal cappuccinatore.

 La funzione consente di utilizzare anche **caffè già macinato**.

 Questa funzione permette di erogare **acqua calda** per preparare tè, tisane e altre bevande.

 La **temperatura del caffè** è regolabile su tre livelli.

 Il **cappuccinatore automatico** permette di preparare una delicata schiuma di latte direttamente in tazza.

Vitality System



È possibile visualizzare la temperatura rilevata dalla **sonda** e impostare una temperatura obiettivo che la pietanza deve raggiungere. Quando il cuore della pietanza raggiunge la temperatura desiderata, la funzione si interrompe.



L'**abbattimento rapido della temperatura fino a +3°C** consente di conservare a lungo e in modo inalterato alimenti gustosi come appena fatti, pronti da portare in tavola.



La funzione **Surgelazione** permette di surgelare rapidamente gli alimenti partendo dalla temperatura di cottura fino a -18°C, in meno di 270 minuti. Gli alimenti surgelati in abbattitore possono conservarsi fino al 70% di tempo in più e mantengono le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi.



Con la **Conservazione personalizzata** è possibile mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo alla temperatura migliore, esaltandone aromi e sapori.



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



La funzione **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.



Il programma **Lievitazione naturale** offre la possibilità di impostare un ciclo di lievitazione differenziato fino a 3 passaggi e di ottenere impasti estremamente leggeri e digeribili utilizzando una minima quantità di lievito.



La funzione **Ready to Eat** permette di conservare alla temperatura di frigorifero una pietanza e riscaldarla automaticamente per trovarla pronta al momento richiesto.



Grazie alla funzionalità di **Scongelamento controllato**, l'abbattitore consente di scongelare qualsiasi tipo di alimento, rispettandone le caratteristiche e le proprietà organolettiche inalterate.



L'abbattitore offre la possibilità di **cuocere a bassa temperatura** (75°C), monitorando la cottura con l'apposita sonda.



Il cassetto sottovuoto presenta la speciale **funzione Chef**, che alterna cicli di compressione e decompressione accelerando il processo di marinatura e di infusione.



La funzione **Sottovuoto in busta** permette di confezionare gli alimenti sottovuoto nelle apposite buste scegliendo tra 3 livelli di intensità nel rispetto di ogni alimento. Il livello più intenso garantisce un vuoto del 99,9% in busta, ideale per la cottura Sous Vide.



I tre livelli di **sottovuoto in contenitore** permettono di conservare qualsiasi alimento, anche i più delicati.



Il **senore di vuoto assoluto** garantisce il raggiungimento del vuoto massimo in relazione al livello di sottovuoto impostato. Se il valore non viene raggiunto, la busta non viene sigillata.



La macchina effettua una **saldatura a doppia fase** che permette di sigillare anche sacchetti unti e/o sporchi.

piani di cottura a gas, misti, a



Il **Brucciore Ultrarapido** è costituito da una corona doppia formata dall'abbinamento di un bruciatore piccolo (ausiliario) e uno più grande (rapido) che funzionano insieme per ottenere una grande potenza di fuoco.



Le **Griglie in ghisa** sono resistenti alle alte temperature e per la loro struttura solida e robusta facilitano lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



La soluzione **Glass-on-Steel**, prevista sui piani cottura Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro per accrescerne la robustezza. Infatti, in caso di rottura accidentale del pianale, ne evita la frammentazione, permettendo l'utilizzo del piano sino alla sua sostituzione.



I **bruciatori High-Flame** producono una fiamma pressoché verticale che riduce la dispersione di calore e aumenta la potenza trasferita alla pentola.



L'**Ever Shine** è un processo tecnologico tramite il quale viene applicata una protezione trasparente che rende i cappellotti e le griglie in acciaio inox lucido altamente resistenti al calore e ne previene l'ingiallimento dovuto alle alte temperature.



Il **piano a induzione** funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Il sistema **Flexi4Zone** permette di utilizzare nello stesso momento più recipienti di differenti dimensioni offrendo una grande flessibilità di posizionamento.



Grazie alla funzione **Flexi-Heat** è possibile spostare la pentola tra le tre zone a temperatura preimpostata per riscaldare velocemente (temperatura elevata), cucinare (temperatura media) o mantenere caldo (temperatura minima) senza la necessità di alzare o abbassare la temperatura ma semplicemente spostando la pentola.



Grazie alla funzione **Perfect Heat** è possibile mantenere costante la temperatura della pentola durante la cottura senza avere la necessità di regolare manualmente il livello di potenza del piano cottura.



La **zona Gigante** offre una maggiore e più flessibile superficie di cottura.



Con l'opzione **Multizone** la zona di cottura può essere utilizzata come una grande superficie di cottura, oppure suddivisa in due zone distinte. Ognuna si adatta automaticamente alle dimensioni e alla posizione del recipiente e riscalda unicamente la zona necessaria, assicurando la migliore distribuzione di calore e la massima efficacia.



L'opzione **Booster** presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Con l'opzione **Selezione rapida** la cottura inizia al massimo grado di temperatura per poi diminuire automaticamente trascorso un determinato periodo di tempo.



Tramite il **Timer** è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.



La funzione permette di controllare il **tempo trascorso** dall'inizio di una cottura.



La funzione **Mantenimento in calore** permette di mantenere in caldo cibi già cotti. La zona di cottura funziona a potenza minima e solo per 120 minuti, trascorsi i quali il piano cottura si spegne automaticamente.



Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'**indicatore di calore residuo** segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si abbassa sotto i 60°C la spia si spegne.



Il sistema **Anti-surriscaldamento** provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.



Lo speciale dispositivo **Anti-traboccamento** spegne il piano cottura in caso di trascinamento dei liquidi.



La funzione **Melting** permette di impostare il livello di potenza appropriato per **far sciogliere alimenti delicati** quali il cioccolato e il burro, senza comprometterne il gusto.



La funzione **Simmering** identifica il livello di potenza del calore adeguata per realizzare ricette che richiedono **cotture a fuoco lento**, evitando di far attaccare i cibi alla casseruola, di farli bruciare o bollire troppo.



Piano di cottura **incassabile** nel foro standard 48 x 56 cm



Il tasto **Avanzamento veloce** incrementa rapidamente il livello di potenza secondo impostazioni prefissate, facendo lavorare l'elemento riscaldante al massimo fino al raggiungimento della temperatura.



Il particolare dispositivo **Slider-Control** permette di regolare il calore delle quattro zone con semplici movimenti di scorrimento delle dita sui comandi.



Grazie alla funzione **Auto-Vent** la velocità di aspirazione delle cappe compatibili alla funzione, si regola automaticamente in base alla temperatura e alla potenza selezionate sul piano cottura.



Eco-Heat: il dispositivo segnala quando la zona è ancora calda dopo lo spegnimento, e di quanto, per evitare incidenti.

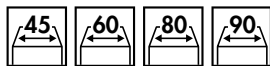


Eco-Off: per risparmiare energia, il livello di potenza della zona di cottura si disattiva prima che suoni il timer del conto alla rovescia.



L'opzione **Blocco Comandi**, presente sull'elettrodomestico, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.

lavelli e miscelatori



Dimensione del mobile base necessaria per l'installazione del lavello.



Indica la **profondità della vasca**.



Standard: modalità di installazione del lavello più tradizionale, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Semifilo: soluzione d'incasso per piani con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.



Flat: lavello con bordo pressochè piatto, alto solo 1 mm, che si appoggia discretamente sul top di lavoro.



Filotop: lavello che si integra perfettamente nel piano della cucina, unendosi alla stessa altezza.



Sottotop: modalità di installazione del lavello direttamente sotto il piano di lavoro, permettendo di sfruttarne tutta la superficie disponibile.



Con il sistema **ESC** Energy Saving Cartridge la leva di comando posizionata al centro eroga solo acqua fredda, e non 50% di calda e 50% di fredda. Per ottenere acqua calda occorre girare la leva ulteriormente a sinistra. Così l'utilizzo non aziona la caldaia.



Con il sistema **WSC** Water Saving Cartridge la leva di comando si arresta a metà corsa, facendo erogare dal miscelatore il 50% dell'acqua (sufficiente per normali attività di cucina) per risparmiare sui consumi idrici.

cappe



L'**Aspirazione perimetrale** si concentra sul bordo della cappa. Oltre a migliorarne l'estetica occultando i filtri, permette di avere una superficie di aspirazione più ampia e di offrire una maggiore silenziosità, limitando le vibrazioni dei filtri.



L'opzione **Spegnimento automatico** consente di ritardare la disattivazione della cappa che continuerà a purificare l'aria fino a quando si spegnerà autonomamente. Utile per completare l'eliminazione di odori residui dopo aver cucinato.



I **filtri a carbone attivo** permettono di rendere a ricircolo la funzione della cappa, garantendo una perfetta eliminazione degli odori.



Il **Display elettronico** digitale rende immediata la visualizzazione delle funzioni impostate.



La modalità **Comfort** consente di effettuare un ricambio continuo dell'aria per 10 minuti ogni ora, per un periodo di 24 ore, alla minima velocità e con un livello di rumore impercettibile.



Grazie alla funzione **Auto-Vent** la velocità di aspirazione della cappa si regola automaticamente in base alla temperatura e alla potenza selezionate sul piano cottura.



La funzione **Aspirazione Intensiva** permette di azionare la cappa alla massima potenza, per velocizzare l'eliminazione degli odori più persistenti.

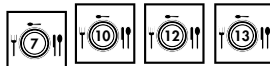


I **filtri antigrasso** in acciaio inox o in alluminio depurano l'aria dai grassi della cottura. Sono facilmente smontabili per la loro pulizia periodica.



Un **segnale luminoso** avverte quando occorre sostituire i filtri a carbone attivo.

lavastoviglie



La gamma Smeg comprende lavastoviglie con capacità **7, 10, 12 e 13** coperti, a seconda dei modelli.



Il programma **Auto 40°-50°** è studiato per pentole e stoviglie normalmente sporche da lavare subito dopo l'uso. L'esecuzione del prelavaggio e la temperatura di lavaggio vengono determinati automaticamente in base al tipo e quantità di sporco grazie al sensore Aquatest.



Il programma **Auto 45°-65°** è pensato per stoviglie normalmente sporche. Grazie all'azione automatica del sensore Aquatest, ottimizza i principali parametri di lavaggio quali tempo, temperatura e carico di acqua.



Il programma **Auto 60°-70°** è studiato per stoviglie normalmente o molto sporche. Garantisce le migliori prestazioni grazie all'azione automatica del sensore di torbidità Aquatest che ottimizza i principali parametri di lavaggio quali tempo, temperatura e carico di acqua.



Il ciclo **Cristalli** è il programma studiato per le stoviglie più delicate. Il programma leggero ma efficace, agisce a 45°C, rendendo i cristalli perfettamente puliti.



L'opzione **FlexiZone 1/2** è adatta per lavare anche poche stoviglie, distribuite indifferentemente in entrambi i cestelli. Inoltre, consente un risparmio di energia, acqua e tempo con la totale flessibilità di carico.



Il programma **Normale** è indicato per stoviglie e pentole di uso quotidiano, normalmente sporche senza particolari incrostazioni.



L'opzione **Rapido 27 minuti** permette di lavare rapidamente stoviglie poco sporche, subito dopo l'uso.





Il programma **Ammollo** è pensato per prelavare a freddo le pentole e le stoviglie, in attesa di un ulteriore e più approfondito lavaggio.











Il programma **Ultraclean**, terminando con un risciacquo antibatterico a 70°C, assicura un'azione battericida aggiuntiva e una profonda pulizia delle stoviglie.

-  Il programma **Super** è appropriato per lavaggi di pentole e stoviglie molto sporche, anche con residui secchi.
-  Il programma **Quotidiano 1/2 carico** è appropriato per lavare poche stoviglie normalmente sporche.
-  Il programma **Eco** è adatto per lavare stoviglie normalmente sporche. Con questo ciclo sono garantite le migliori prestazioni in termini di efficienza energetica.
-  Ideale per i detersivi multi-funzione, l'opzione **Flexi Tabs** permette di ottimizzare il lavaggio della lavastoviglie sfruttando al meglio le proprietà delle pastiglie combinate.
-  L'opzione **Enersave**, grazie a uno speciale dispositivo che sgancia automaticamente la porta a fine ciclo, facilita una buona asciugatura con un notevole risparmio di energia.
-  Con l'opzione **Delay timer** è possibile posticipare la partenza del programma desiderato fino a 24h per programmare il funzionamento della lavastoviglie nella fascia oraria desiderata (es. notturna). Alla chiusura della porta la lavastoviglie eseguirà un prelavaggio terminato il quale entrerà in funzione il "ritardo programma" impostato.
-  Il programma **Scaldapiatti** è specifico per stoviglie pulite da risciacquare e scaldare prima di essere utilizzate.
-  L'opzione **QuickTime** selezionata insieme ad un qualsiasi programma di lavaggio (escluso l'ammollo) riduce la durata del ciclo. Anche un carico di stoviglie molto sporche può essere lavato in meno di un'ora.
-  Il programma **Delicato-Veloce** riduce la durata del ciclo Delicato, indicato per stoviglie delicate normalmente o poco sporche.
-  Il programma **Normale-Veloce** riduce il tempo del ciclo Normale, adatto per stoviglie normalmente sporche.
-  Il programma **Forte-Veloce** è indicato per pentole e stoviglie normalmente sporche e senza residui secchi, che non necessitano di un lavaggio approfondito.
-  Il programma **Eco-Veloce** riduce la durata del ciclo Eco, adatto per stoviglie delicate normalmente sporche.
-  Un nuovo sistema di cerniere, **FlexiFit**, permette l'agevole scorrimento dell'anta sulla porta della lavastoviglie, così da offrire maggiori alternative nella scelta della dimensione dello zoccolo, che potrà essere alto da 5 sino a 21,5 cm, e del pannello. L'anta e lo zoccolo potranno essere installati pressoché a filo, con una distanza minima fra loro di soli 3 mm.

-  Il sistema di **guide ExtraGlide**, rappresenta un'evoluzione migliorativa del sistema EasyGlide, per rendere ancora più fluido e morbido lo scorrimento del secondo cestello. Ne agevola infatti il movimento anche a pieno carico, e grazie alla maggiore escursione, viene facilitato l'inserimento di stoviglie anche nella parte posteriore.
-  Il sistema **EasyGlide**, presente sul cestello superiore, ne migliora lo scorrimento, rendendo più semplici le operazioni di estrazione.
-  Il terzo cestello portaposate **FlexiDuo** è composto da due inserti distinti, removibili e diversamente posizionabili che garantiscono una maggiore flessibilità e comodità di carico.
-  L'**Active Light** è un dispositivo che, proiettando sul pavimento un raggio di luce di colore rosso mentre la lavastoviglie è in funzione, permette di capire all'istante che è attivo il lavaggio, senza dover aprire la macchina. Al termine, la luce si spegne automaticamente.
-  Il **senore Aquatest** è un sensore elettronico che misura il grado di trasparenza dell'acqua al termine della fase di ammollo iniziale. Sulla base dei valori rilevati, il sensore imposta il programma più adatto, ottenendo così migliori risultati di lavaggio con l'utilizzo della minima quantità di acqua.
-  Il dispositivo **Acquastop Totale** esclude la possibilità di allagamenti mediante un microinterruttore posto sotto la vasca che blocca istantaneamente l'ingresso dell'acqua nella macchina. Un'ulteriore sicurezza è garantita da una valvola posta sul tubo di carico che ne rileva eventuali perdite.
-  I modelli dotati di un **motore Inverter** di ultima generazione, offrono garanzie di maggior durata nel tempo, efficienza e riduzione dei consumi, nonché assoluta silenziosità, 39 dB(A).
-  **Planetarium** è un innovativo sistema di lavaggio. Il dispositivo, costituito da un supporto circolare a da un irroratore, attraverso il doppio movimento simultaneo ad elevato regime di rotazione, permette all'acqua di raggiungere capillarmente tutti i punti della vasca per risultati di lavaggio eccellenti e con contenuti consumi idrici.
-  Il Sistema **Orbitale** è costituito da un doppio irroratore che, grazie a rotazioni sovrapposte e contemporanee, permette all'acqua di raggiungere uniformemente tutto lo spazio interno per risultati di lavaggio eccellenti.
-  Il nuovo sistema di lavaggio **oscillante SwingWash**, presente sulle lavastoviglie da 45 cm, garantisce una completa copertura di tutte le zone della vasca, una maggior precisione di lavaggio e una migliore gestione dei consumi di acqua.

frigoriferi, cantine vini e congelatori

-  Il sistema **No-Frost Totale** evita la formazione di ghiaccio nel congelatore e di brina nel frigorifero. Di conseguenza non sono più necessarie le periodiche operazioni di sbrinamento. Inoltre gli alimenti si conservano in modo più corretto e mantengono inalterati consistenza, sapore e gusto, mentre le confezioni non si attaccano tra di loro o alle pareti, in particolare nel vano congelatore.
-  Il **Ventilato** è un sistema di ventilazione del freddo che permette di diffondere costantemente e in modo omogeneo l'aria all'interno del frigorifero.
-  La funzione **Congelamento rapido** permette di congelare in tempi brevissimi grandi quantità di cibi freschi. Attivandola qualche ora prima, il congelatore abbassa la temperatura e dopo alcune ore ripristina automaticamente il normale funzionamento.
-  La funzione **Vacanze**, particolarmente utile in casi di prolungata assenza da casa, permette di disattivare il funzionamento del reparto frigorifero e mantenere in funzione solo il congelatore, risparmiando elettricità.
-  Tutti i modelli di frigoriferi e cantine vini sono dotati di **Sbrinamento automatico** nel vano frigorifero.
-  L'**illuminazione interna a LED**, presente su alcuni modelli di frigoriferi, garantisce un risparmio energetico e, al contempo, offre una luce di atmosfera.
-  Tutti i modelli di Frigoriferi-Congelatori Smeg sono a **4 Stelle**, per garantire la migliore conservazione delle proprietà degli alimenti.
-  Nella zona **Life Plus 0°C** viene mantenuta una temperatura interna costante tra lo 0°C e +3°C che non altera le qualità organolettiche degli alimenti e permette di mantenerli freschi anche dopo diversi giorni. Questo scomparto è ideale per pesce, carne, latticini e alimenti facilmente deperibili.
-  Il sistema di ventilazione **Multiflow** permette di diffondere costantemente e in modo omogeneo l'aria all'interno del frigorifero.
-  La funzione **Economy** analizza l'utilizzo del frigorifero nel periodo di attivazione e ottimizza i cicli di lavoro, per contenere al minimo il dispendio di elettricità.