

## Sporáky



### Appointed dealers:

Models with this symbol are available via appointed dealers. For details please see the website [www.smeguk.com](http://www.smeguk.com)



### A:

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



### OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 61 l.



### OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 77 l.



### Maxi Volume:

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



### 9 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

9 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU



### A+:

Třída spotřeby energie: A+



### A:

Třída spotřeby energie: A



### B:

Třída spotřeby energie: B



### POVRCHOVÁ ÚPRAVA PROTI OTISKŮM PRSTŮ:

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



### INTERNAL LIGHT - OSVĚTLENÍ:

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



### ECO:

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



### PIZZA FUNKCE:

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



### HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

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



### GRIL:

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



### DOLNÍ OHŘEV POUZE:

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



**HORNÍ OHŘEV:**  
HORNÍ OHŘEV



**POLOVIČNÍ GRIL:**  
Teplota je generována pouze ve středu, a tak ideální pro menší množství jídel.



**HORNÍ OHŘEV S GRILEM:**

Intenzivní teplo horního ohřevu umožňuje velmi rychlé grilování potravin.



**CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

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



**GRIL S VENTILÁTOREM:**

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



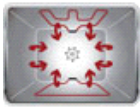
**GRIL S VENTILÁTOREM:**

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



**ROZMRAZOVÁNÍ:**

Jemné rozmrazování bez ohřevu, jen s použitím vnitřního ventilátoru.



**VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:**

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



**CIRKULACE:**

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



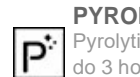
**CIRKULACE S DOLNÍM OHŘEVEM:**

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



**VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:**

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



**PYROLÝZA:**

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



**OTOČNÝ ROŽEŇ- ROTISSERIE:**

(pokud je instalován) V kombinaci s grilem umožňuje zpracovat pokrmy jemným způsobem. Maso (ideální např. pro masové jídla jako je rosbif, jehněčí, kuře a větší kusy masa) je po upečení jemné a na povrchu hnědé, křupavé.

**OTOČNÝ ROŽEŇ- ROTISSERIE S POLOVIČNÍM GRILEM:**

Umožňuje použití rožně a polovičního grilu.

**OTOČNÝ ROŽEŇ- ROTISSERIE S GRILEM:**

Umožňuje použití rožně a grilu.

**Circulaire with steam assist:**

Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.

**ECO PYROLÝZA:**

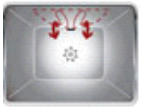
Eco pyrolytická funkce pro samočištění trouby může být zvolena, když je trouba mírně znečištěná. Maximální doba trvání 1,5 hodiny.

**ROZMRAZOVÁNÍ DLE HMOTNOST:**

Čas rozmrazování je automaticky kalkulován na základě hmotnosti rozmrazování potravin.

**ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU:**

Rozmrazování v čase

**KYNUTÍ TĚSTA:**

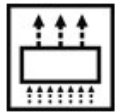
Teplota 40 ° C poskytuje ideální prostředí pro kynutí těstové směsi. Stačí jen vybrat místo a funkci těsto.

**Eco Circulaire:**

Some models have Eco Circulaire in place of Circulaire but the 2 functions work in the same way. This is the most energy efficient standard oven function for the cooker.

**VAPOR CLEAN:**

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

**TANGENCIÁLNÍ CHLAZENÍ:**

Slouží na ochranu nábytku před přehřátím během provozu trouby.

**OBJEM:**

Trouba s vnitřním objemem - 35 l.

**OBJEM:**

Trouba s vnitřním objemem - 41 l.

**OBJEM:**

Trouba s vnitřním objemem - 63 l.

**OBJEM:**

Trouba s vnitřním objemem - 68 l.

**OBJEM EXTRA:**

Smeg trouba nabízí veliký vnitřní objem 80 l (celkový objem 90 l).

**OBJEM:**

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

**DUŽA POJEMNOŚĆ:**

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

**55 litres:**

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

## 2 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

2 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU

## 4 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

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

## 5 ÚROVNĚ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

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

### PROSKLENÍ (3):

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

### PROSKLENÍ (4):

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


### OHŘEV:

Režim pro ohřev nádobí a udržování hotových jídel.

### TELESKOPOICÝ VÝSUV:

Pro snazší manipulaci s plechy na pečení


### ÚPRAVA PLUS:

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

### VYJÍMATELNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:

Díky vnitřním celoskleněným dvířkům lze trouby snadněji a důkladněji čistit.

### EVER CLEAN SMALT:

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

### OCHRANNÝ KRYT:

Horní ochranný TOP panel, vyjímatelný a omývatelný.

### CELOSKLENĚNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:

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

### Light:

Light



83 lt

83 lt

83 litres:

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



70 lt

70 lt

OBJEM:

Trouba s vnitřním objemem - 70 l.



Режим Шаббат:

Режим Шаббат:

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



Cooler touch door:

Cooler touch door:

In addition to the standard cooling system Smeg also provide a special tangential external cooling system, allowing for cooler touch door every time the appliance is used.

### ELEKTRONICKÉ ŘÍZENÍ TEPLoty:



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

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


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


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



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



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

**LITINOVÉ MŘÍŽKY:**  
 Litinové mřížky, pevné a robustní, jsou odolné vůči vysokým teplotám. Jsou navrženy tak, aby vám usnadnili s manipulací s pánvemi.


**MULTIZONE:**  
 С MultiZone зона нагрева может быть использована как две самостоятельные зоны приготовления пищи, или объединена в единую зону приготовления. Каждая зона автоматически адаптируется к размеру и положению посуды, и нагревается только в месте расположения посуды, обеспечивая лучшее распределение тепла и максимальную эффективность.

**ULTRA RAPID HOŘÁK:**  
 Ultra Rapid hořák: tři řešení v jednom. Sestává z dvojitého kruhu, který je tvořen kombinací Super rychlého hořáku a pomocných hořáků, které pracují samostatně nebo společně.

 **BOOSTER:**  
 Power Booster -zabezpečuje velmi rychlý ohřev, při maximálním výkonu.

 **INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA:**  
 Po vypnutí varné desky je třeba několik minut vyčkat, než varná zóna vychladne. V zájmu bezpečnosti jsou indikátory zbytkového tepla aktivní, dokud je teplota varné zóny vyšší než 60° C.

 **ŠÍŘKA 90 CM:**  
 Indikuje šířku některých modelů chladniček.

 **POVRCHOVÁ ÚPRAVA PROTI OTISKŮM PRSTŮ:**  
Speciální úprava nerezových povrchů, která ochraňuje povrch spotřebiče před otisky prstů a ulehčuje čištění výrobků z nerez oceli.

 **PROSKLENÍ (2):**  
 PROSKLENÍ (2)

 **7 Burners + Griddle:**  
7 Burners + Griddle

 **6 Burners + Griddle:**  
6 Burners + Griddle

 **6 burners:**  
6 burners



**5 burners:**  
5 burners

---



**5 radiant 'High-Light' zones:**  
5 radiant 'High-Light' zones

---



**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.

---



**Glass ceramic:**

The base of the hob is made glass ceramic. Heating is performed by the heating elements Hi-Light.

---