

Ovens



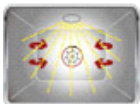
Appointed dealers:

Models with this symbol are available via appointed dealers. For details please see the website www.smeguk.com



A:

בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



Microondas + elemento circular:

El horno microondas permite cocinar en poco tiempo, con ahorro considerable de energía, no necesitando precalentamiento



Warmhaltefunktion:

Wie auf einer Wärmeplatte wird das Gericht bei optimaler Temperatur von 50°C warm gehalten und behält seine geschmackliche Frische.



Esterilização + Manter quente:

Função para esterilizar y para manter os alimentos quentes enquanto aguardam ir à mesa.



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.



אלמנט חימום תחתון + מאורר פנימי + אידי

פעולת המאוורר הפנימי, בשילוב עם בישול באופן המסורתי, בו החום מגיע מלמעלה ומלמטה, מספקת חימום אחיד יותר. האידי משפר את התבשיל, והופך אותו לפרך וקל לעיכול יותר.



בקרה אלקטרונית

הבקרה האלקטרונית שולטת על הטמפרטורות ושומרת על חום אחיד, עם סטיות מינימליות של 2-3 ° בלבד. הבקרה מוודאת כי גם התבשילים הרגישים ביותר לטמפרטורה, כגון עוגות וסופלה, ייאפו ויתפחו באופן שווה.



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.



גובה 45 ס"מ

הם בעלי גובה של 45 ס"מ בלבד, ומהווים פתרון מעשי לניצול חללי מטבח בעלי גובה מועט. דגמי ה-45 ס"מ זמינים במגוון סגנונות עיצוב וסוגים ומספקים SMEG כמה מדגמי מגוון רחב של פתרונות למטבח.



A+:

המביאות לחסכון בדלק, תוך שמירה על יעילות מקסימלית והגנה על A, A+, A++, A+++ מאפשרים חסכון ניכר באנרגיה, המיוחס לדרגות אנרגיה SMEG מכשירי החשמל של הסביבה.



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית



Elétrico:

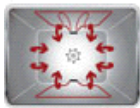
A fonte de energia do forno é a eletricidade.



38 litros:
Capacidade bruta do forno



50 litros:
Indica el volumen interno del horno



תכנית פיצה:
'ההפעלה במקביל של שלושה מרכיבים מבטיחה תנאים אופטימליים להכנת פיצה, כמו גם עוגיות וכד'



גוף חימום עליון ותחתון בלבד:
בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



גוף חימום תחתון וגריל עליון:
בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



גוף חימום גריל:
בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



גוף חימום תחתון בלבד:
תכנית זו היא אידיאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



מחצית גריל:
חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון:
השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



הזרמת אוויר עם גריל עליון וגוף חימום תחתון:
מתאימה לדברי מזון מכל גודל וסוג ולא רק לנתחים המתאימים למתקן צליה. אין העברה של ריחות או טעמים בין התבשילים השונים. תכנית זו נותנת תוצאה דומה לזו של מתקן צליה. היא מזרימה את החום סביב המזון. השימוש במאוורר יחד עם גריל תחתון ועליון מאפשר למזון להתבשל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים



מאוורר עם גוף חימום של גריל:
חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



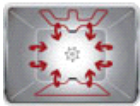
מאוורר עם חצי גוף חימום של גריל:
חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



פתית שלג:
החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

**מאוורר:**

גוף החימום העגול יכול להיות מופעל יחד עם המאוורר תוך שימוש בטרמוסטט

**מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים:**

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.

**מאוורר עם גוף חימום תחתון וגריל:**

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.

**סחרור אוויר:**

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן הפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.

**הזרמת אוויר עם גוף חימום תחתון בלבד:**

גוף החימום התחתון מוסיף מקור חום הפונה המופנה אל תחתית התבשיל, היכן שנדרש בישול נוסף.

**מאוורר עם גוף חימום תחתון:**

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.

**מאוורר + תחלופת אוויר + מיקרוגל:**

בישול המשולב בהזרמת אוויר חם וחוסך בזמני הכנה הודות לתחלופה בין האוויר החם לבין המיקרוגל.

**מיקרוגל:**

קרני המיקרוגל חודרות ישירות אל תוך המזון, ועל כן הבישול במיקרוגל מקצר משמעותית את זמן הבישול ואת צריכת האנרגיה. מתאימים לתבשילים הכוללים שומן, ולחימום ולהשחמת תבשילים מבלי לפגוע בטעמים המקורי. פונקציית המיקרוגל יכולה להיות מופעלת בשילוב עם פונקציות נוספות. מתאים לכל סוגי המזון.

**מיקרוגל + גוף חימום גריל:**

בישול משולב בגריל, להשחמה חיצונית ביחד עם בישול פנימי המתבצע על ידי המיקרוגל.

**מיקרוגל + מאוורר אוויר:**

אנרגיית המיקרוגל מקצרת משמעותית את זמני הבישול ומביאה לחיסכון ניכר באנרגיה.

**אלמנט תחלופת אוויר בתוספת אידי:**

אלמנט תחלופת האוויר בתוספת אידי מאפשר למזון להתבשל באופן יעיל ובדרך הטבעית ביותר, תוך כדי שמירה על ערכו התזונתי, על ריחותיו וטעמיו.

**אידי:**

שיטת בישול בעזרת אידי מתאימה לכל תבשיל הדורש בישול עדין, לחימום מזון מבלי לייבש אותו וגם להפחתת כמות המלח בתבשילים עתירי מלח. הבישול בעזרת אידי ניתן לשילוב עם שיטות בישול נוספות, וחוסך משמעותית בזמני הבישול ובצריכת החשמל.

**אלמנט חימום עליון ותחתון + מיקרוגל + מאוורר:**

מאוורר המשולב עם בישול בשיטה המסורתית, בה החום מופק הן מלמעלה והן מלמטה, ומפיק פיזור חום אחיד בתוך התנור. תוספת של פונקציית המיקרוגל מאפשרת להגיע לאותן תוצאות בזמן קצר יותר.

**פונקציית חימום מחדש:**

This function allows to reheat food that has already been cooked and conserved in the fridge.



Crisper:

The simultaneous operation of the microwave, grill and crisper plate (once pre-heated) allows the food to go crispy and golden, ideal for cooking Pizza etc

ניקוי פירוליטי:



ניקוי פירוליטי בטמפרטורה של 500 מעלות מסיר כל הצטברות שומן מפנים התנור. משך זמן תחילת ההליך יכול לנוע בין שעה וחצי ל-3 שעות, בהתאם לכמות הלכלוך שהצטבר בתנור



מתקן צלייה חצי גריל

מאפשר שימוש במתקן הצלייה בחצי גריל



מתקן צלייה עם גריל מלא

מוסיף חום עליון על מנת לבשל אוכל במהירות רבה יותר



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.



Circulaire + lower element with steam assist:

Ideal for reheating flans and quiches. This function will re-crisp the base, whilst filling will not dry out due to the additional moisture in the cooking cavity.



Turbo with steam assist:

Great for oven bakes such as potato gratins and savoury bakes. The steam allows the food to stay moist, but still maintain a crispy top.



Fan with grill with steam assist:

For creating a perfectly roasted meat joint. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat from the turbo function creates the caramelised flavours we know and love.



Fan assist with steam assist:

Brilliant for the delicate cooking of foods like fish. Browning occurs at the same time as keeping the food moist.



תחלופת אוויר בתוספת מיקרוגל

תחלופת אוויר בתוספת מיקרוגל



אלמנט עליון של תחלופת אוויר

תוספת של אלמנט עליון של תחלופת אוויר מוסיפה חום לחלקו העליון של התנור, כאשר נדרשת השחמה נוספת של התבשיל



ניקוי פירוליטי חסכוני

כאשר התנור פחות מלוכלך, ניתן לבחור בתוכנית ניקוי פירוליטי חסכוני. בתוכנית זו משך הזמן המרבי הוא 1.5 שעות



פיצה במיקרוגל

אפיית פיצה במיקרוגל



הפשרה לפי משקל

בתוכנית זו יש לקבוע את זמן ההפשרה המבוקש



מאוורר + גוף חימום תחתון + מתקן צלייה

מתקן הצלייה מסובב כל הזמן את המזון ותוך כדי כך המאוורר מפזר את החום במהירות



מאוורר + גוף חימום גריל + מתקן צלייה

מתקן הצלייה עובד בשילוב עם הגריל החשמלי והמאוורר



הפשרה לפי זמן

בתוכנית זו זמן הפשרת המזון נקבע אוטומטית



סחרור אוויר + גריל

פועל בדומה למאוורר עם גוף חימום עליון, ומקצר עוד יותר את זמני הבישול. אידיאלי למאפים בעלי ציפוי פריך. כאשר מופעל ביחד עם הגריל התבשילים יושחמו מהר יותר



מתקן צלייה + גוף חימום תחתון

מתקן הצלייה מסתובב כל זמן פעולתו של מבער הגז

**התפחת לחם:**

סביבה מושלמת להתפחת בצק שמרים. הזרמת אוויר בטמפרטורה של 40 מעלות צלזיוס.

**תוכנית בישול באדים:**

זוהי תכנית ידנית. טמפרטורת הבישול ומשך הזמן נקבעים על ידי המשתמש.

**Manuell ångfunktion:**

40°C konstant värme, perfekt för jäsning av degar.

**Tillagningsfunktion kött:**

Automatisk funktion med 5 förinställda program anpassade för olika typer av kött.

**תוכנית בישול בשר:**

..תוכנית אוטומטית בת חמש תוכניות משנה קבועות מראש לבישול סוגים שונים של בשר. ניתן לשנות את משך זמן הבישול המוגדר מראש.

**פונקציית בישול דגים:**

פונקציית בישול דגים

**Tillagningsfunktion fisk:**

Automatisk funktion med 5 förinställda program anpassade för olika typer av fisk.

**Tillagningsfunktion grönsaker:**

Automatisk funktion med 5 förinställda program anpassade för olika typer av grönsaker.

**תכנית לבישול ירקות:**

תכנית אוטומטית בת חמש תוכניות משנה קבועות מראש לבישול סוגים שונים של ירקות. ניתן לשנות את משך זמן הבישול המוגדר מראש.

**תכנית לחימום מחדש וחיטוי:**

תכנית מיוחדת בת שש תוכניות משנה מוגדרות מראש המיועדות לחימום אוכל מוכן או לפיסטור צנצנות ריבה, ואפילו בקבוקי תינוקות. ניתן לשנות את משך הזמן הקבוע מראש.

**ניקיון באדים:**

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור.

**תנורי גז בעלי מערכת אוורור פנימית:**

הם בעלי מערכת אוורור פנימית המאפשרת בישול של מספר תבשילים בו זמנית, מבלי העברת ריחות מתבשיל לתבשיל. מערכת SMEG חלק מתנורי הגז של האוורור תורמת גם לבישול אחיד יותר של כל תבשיל ומקצרת את זמני הבישול.

**בישול בטמפרטורה נמוכה:**

בישול בטמפרטורה נמוכה

**גובה 48 ס"מ:**

מכשירים קומפקטיים בגובה 48 ס"מ. נותנים פתרון קל ויעיל לחללי מטבח נמוכים יחסית. זמינים במגוון סגנונות אסתטיים וסוגים.

**כלים מחוממים:**

מצב של חימום כלים השומר על התבשיל חם

**דלת זכוכית פנימית:**

הם בעלי דלת מזכוכית פנימית המהודקת למקומה ללא ברגים, המסייעת בתחזוקת התנור לאורך זמן SMEG מרבית מדגמי התנורים של

**בישול משיק:**

בישול משיק מגן על הריהוט הסמוך לתנור מפני חומו של התנור בעת פעולתו

**יחידה קומפקטית, גובה 40 ס"מ:**

מוצרים קומפקטיים בגובה 40 ס"מ – הפתרון הפונקציונלי המושלם למטבח בעל חלל מצומצם. מוצרים קומפקטיים זמינים במגוון סוגים ועיצובים.



נפח נטו 22 ליטרים:
התנור הוא בעל נפח פנימי נטו של 22 ליטרים (נפח ברוטו של 35 ליטר)



נפח נטו של 34 ליטרים:
התנור הוא בעל נפח פנימי נטו של 34 ליטרים (נפח ברוטו של 41 ליטרים)



תנור בעל חלל פנימי מקסי של 60 ליטרים:
תנור בעל חלל פנימי מקסי של 60 ליטרים, 18% יותר מן הדגמים הרגילים



תנור בעל חלל פנימי מקסי של 65 ליטרים:
תנור בעל חלל פנימי מקסי של 65 ליטרים, 18% יותר מן הדגמים הרגילים



נפח נטו של 63 ליטרים:
התנור הוא בעל נפח פנימי נטו של 63 ליטרים (נפח ברוטו של 68 ליטרים)



נפח נטו של 66 ליטרים:
התנור הוא בעל נפח פנימי נטו של 66 ליטרים (נפח ברוטו של 68 ליטרים)



נפח נטו של 72 ליטרים:
הם בעלי נפח פנימי נטו של 72 ליטרים (נפח ברוטו של 79 ליטרים) – 35% יותר מדגמי התנורים המסורתיים. הרחבת הנפח SMEG חלק מדגמי התנורים של אפשרה הרחבה של התנור ל-5 דרגות ביטול.



77 ליטרים:
הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



70 ליטרים:
הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



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



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



מצב שבת:
מצב המאפשר לתנור לפעול במשך 72 שעות מבלי התערבות. קיים בחלק מדגמי התנורים



דלת קרה:
מספקת גם מערכת השומרת על דלת התנור קרה למגע חיצוני בכל הפעלה של התנור SMEG, בנוסף למערכת הקירור הסטנדרטית



דלת קרה:
הם בעלי "דלת קרה". בשל השילוב בין מערכת אוורור פנימית ודלת מזכוכית העמידה לחום, נשמרת הטמפרטורה החיצונית SMEG מרבית דגמי התנורים של של הדלת נמוכה מ-50 °. בנוסף לבטיחות, הדלת הקרה מגנה גם מפני חימום ופגיעה ברהיטים הסמוכים לתנור

**ציפוי הגנה מטביעות אצבע**

המונע היווצרות כתמים וטביעות אצבע על המשטח, SMEG ציפוי עם הגנה מטביעות אצבע, על מקררי



A: בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



B: בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



Gas: Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.



35 ליטרים: הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



40 ליטרים: הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



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



79 ליטרים: הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



103 ליטרים: הסמל מורה על הנפח הפנימי של התנור, בליטרים



A-10% דרגת אנרגיה: A כלומר חסכון של 10% בהשוואה לדרגת אנרגיה, A-10% הם בעלי דרגת אנרגיה SMEG חלק מדגמי התנורים של



A-20% דרגת אנרגיה: A כלומר חסכון של 20% בהשוואה לדרגת אנרגיה, A-20% הם בעלי דרגת אנרגיה SMEG חלק מדגמי התנורים של

**נירוסטה ללא טביעות אצבע**

היא בעלת גימור שאינו מותיר סימני טביעות אצבעות. כך נשמר המשטח במצבו המבריק והנקי SMEG הנירוסטה המצפה את מדיחי הכלים של

**Combiné Multifonction + Vapeur :**

Le four met à la disposition du consommateur deux modes de cuisson différents, à savoir la cuisson Multifonction et la cuisson Vapeur pour une flexibilité optimale d'utilisation.

**הגדרות חום**

סמלים אלו מלמדים את המשתמש על מספר דרגות הבישול הקיימות בתנור. בתנורים בעלי נפח גדול קיימות 5 דרגות בישול המאפשרות לבשל בו זמנים מספר תבשילים, תוך ניצול אנרגיה מקסימלי

**בקרת מגע**

בקרת מגע קלה לשימוש מאפשרת לתכנת ולכוון את המוצר בנגיעה קלה על המסך

**נעילה בטיחותית מפני ילדים**

נושאים פונקציה של נעילה בטיחותית מפני ילדים בעת הפעלה SMEG חלק מדגמי המוצרים של

**בקרה מוארת**

בקרה מוארת היא אמצעי בטיחות המתריע על כך שהמכשיר נמצא בפעולה, בנוסף לאלמנט העיצובי שהיא מוסיפה.

**אקו – לוגיק**

ניתן להגביל את צריכת האנרגיה של המכשיר ובכך להביא לחסכון אמיתי באנרגיה

**"מערכת" בשלן חכם:**

ומאפשרת לניחוחות הבישול בגריל להישאר בתוך התנור, ולשמור בכך על סביבת בישול בטוחה יותר, SMEG מערכת "בשלן חכם" משולבת בתנורי

**חימום ראשוני מהיר:**

פונקציית חימום ראשוני מהיר המיועדת להגעה מהירה, תוך מספר דקות, לטמפרטורה רצויה.

6.**דרגות בישול נפרדות 6:**

חלל התנור כולל 6 דרגות בישול שונות.

**דרגות בישול נפרדות 5:**

פנים התנור כולל 5 דרגות בישול שונות, לגמישות מירבית

**דרגות בישול שונות 4:**

פנים התנור כולל 4 דרגות בישול

**דרגות בישול שונות 3:**

פנים התנור כולל 3 דרגות בישול

**ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה:**

השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשאריית הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.

**זכוכית פנימית בדלת התנור:**

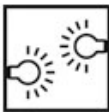
ניתנת להסרה במספר צעדים פשוטים לצורך ניקוי

**SmartSense פונקציית בישול:**

מאפשרת להתאים את הבישול לסוג התבשיל במספר צעדים פשוטים SmartSense פונקציית הבישול

**חלל פנימי מצופה:**

מצופה בחומר נוגד חומצה העוזר בשמירה על נקינות, על ידי הפחתת כמות השומנים הנדבקות עליו במהלך הבישול SMEG החלל הפנימי בכל תנורי

**אורות צד:**

שני אורות צדדיים המגבירים את הראות בתוך התנור

**זיגוג זכוכית מרובע:**

הדלתות שומרות על טמפרטורת המשטח ברמה הנמוכה ביותר האפשרית, בתנורים פירוליטיים

**דלתות בזיגוג זכוכית משולש:**

SMEG קיימות במספר דגמי מכשירים של

**דלתות בעלות זיגוג כפול:**

מותקנות דלתות בעלות זיגוג כפול SMEG בחלק ממכשירי החשמל של



אספקת זרם של 13 אמפר:

SMEG אספקת חשמל של 13 אמפר נדרשת לחיבור כל התנורים הפירוליטיים של



תנור מיקרוגל קומבינציות:

תנורים יכולים להיות מופעלים הן כמיקרוגל או באופן המסורתי כתנור וניתן גם לשלב בין שתי השיטות.



תנור אדים קומבינציות:

תנורים יכולים להיות מופעלים הן כתנורי אדים או באופן המסורתי כתנורים וניתן גם לשלב בין שתי השיטות.



SurfacePlus בסיס מיקרוגל:

בסיסו של המיקרוגל יכול לשמש לבישול, גם ללא שימוש בצלחת



ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה

השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשאריות הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.