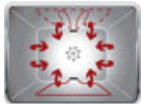


Fogões



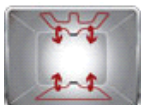
Grill+ventilador+resistência superior+resistência inferior:

Esta função combina a utilização de diferentes elementos particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill+superior ou grill+inferior+ventilador(cozedura pizza):

Esta função combina a utilização das resistências grill dupla e inferior conjuntamente com o ventilador, sendo ideal para a perfeita cozedura de pizzas em poucos minutos.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática):

O calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Grill:

O calor procedente da resistência grill permite conseguir óptimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Resistência inferior (cozedura final):

O calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



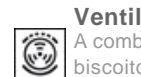
Grill central:

Esta função está disponível nos modelos de 7, 9 e 10 funções. Mediante a acção do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Ventilador+resistência circular+resistência inferior+superior (cozedura ventilada):

A combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças e aqueles alimentos que, em geral, precisem de uma cozedura intensa.



Ventilador+resistência circular+resistência inferior+superior (cozedura ventilada):

A combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças e aqueles alimentos que, em geral, precisem de uma cozedura intensa.



Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado óptimo em alimentos de considerável espessura.



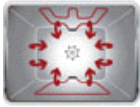
Ventilador + grill central:

Esta função está disponível nos modelos de 7, 9 e 10 funções. Pela acção combinada do ventilador e o calor produzido apenas pelo grill central, permite realizar cozeduras e gratinados rápidos de pequenas quantidades (especialmente carnes), somando as vantagens do acabamento grill à uniformidade da cozedura ventilada.



Descongelação:

A descongelação rápida é possível com a activação do ventilador, que garante a distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do forno.

**Ventilador + resistência superior + resistência inferior:**

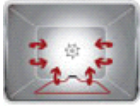
Esta função combina a utilização de diferentes elementos e os particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

**Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):**

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

**Ventilador + resistência circular + inferior:**

A cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base consegue dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

**Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):**

A combinação de ventilador e a resistência inferior está aconselhada para rematar os alimentos quando já estão prontos interiormente, e não antes, permitindo completá-los com maior rapidez.

**Assador:**

O assador (consoante os modelos) funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente. Os símbolos presentes sobre o forno pirolítico indicam a possibilidade de utilizar o assador em combinação com o grill.

**Assador com grill central:**

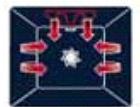
Assador com grill central

**Assador com grill duplo:**

Assador com grill duplo

**Ventilador + resistência inferior + Vapor:**

o [Vapor](#) também pode ser combinado com a função [Ventilador+resistência inferior \(cozedura suave final e/ou pizza\)](#).

**Ventilador + grill + microondas:**

o [Microondas](#) também pode ser combinado com a função [Ventilador + grill](#).

**Eco:**

função aconselhada para aquecer pequenas quantidades de alimentos utilizando baixos consumos de energia.

**Vapor clean:**

Função para limpeza do forno muito simples. Colocar 40 cl de água numa ranhura existente no fundo da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, é só passar com uma esponja macia e húmida.

**Circular com resistência superior e inferior + pizza:**

Circular com resistência superior e inferior + pizza

**A:**

A classe energética A nestes fogões de grandes dimensões garante maior poupança de energia e um maior respeito pelo ambiente.

**A+:**

Soluções tecnológicas de vanguarda e a aplicação otimizada da eletrónica têm contribuído para elevar ao topo as prestações das máquinas de roupa Smeg, com um consumo de energia até 30% inferior à Classe A. Os modelos com classe A+++, A++ e A+ correspondem respetivamente a consumos de 30%, 20% e 10% inferiores à classe A.

**B:**

Classe de eficiência energética

**Esmalte Ever Clean:**

Esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.

**Níveis de tabuleiros:**

Identifica quantos níveis de tabuleiros tem a cavidade do forno.

**Níveis de tabuleiros:**

Identifica quantos níveis de tabuleiros tem a cavidade do forno.

**Níveis de tabuleiros:**

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

**Níveis de tabuleiros:**

Identifica quantos níveis de tabuleiros tem a cavidade do forno.

**Proteção do teto amovível:**

Tabuleiro protetor do teto da cavidade onde se acumulam as gorduras e sujidade. O tabuleiro é removível e pode ser lavado na máquina da louça. Assim, terá o teto da cavidade do forno sempre limpo.

**2 lâmpadas de halogéneo:**

Os fornos com duas lâmpadas de halogéneo colocadas assimetricamente para iluminar o interior na sua totalidade. As lâmpadas de halogéneo têm maior durabilidade e consomem menos energia comparativamente às lâmpadas incandescentes.

**Porta Fria:**

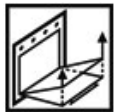
A tecnologia Porta Fria conjuntamente com o sistema de arrefecimento tangencial e os vidros internos antireflexo assegura que o exterior da porta nunca excede os 50°C (55°C durante a limpeza pirolítica). Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.

**Número de vidros da porta:**

Os fornos pirolíticos têm portas com 4 vidros e os fornos multifunções topo de gama têm portas com 3 vidros. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C (55°C durante a limpeza pirolítica). Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.

**Interior da porta totalmente em vidro:**

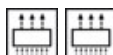
A superfície lisa, sem quaisquer parafusos, simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

**Vidro removível:**

Vidros fixos à porta com molas clique que permitem, com apenas alguns movimentos rápidos, retirar os vidros interiores. Este processo facilita a limpeza dos vidros da porta.

Arrefecimento tangencial:

O sistema de circulação de ar frio faz com que os componentes no interior do forno e todo o seu exterior permaneçam a uma baixa temperatura, aumentando a segurança e a durabilidade do eletrodoméstico. Também impede o aquecimento das laterais para que possa encostar o forno aos móveis da cozinha.

**41 litros**

41 litros



68 litros:
68 litros



79 litros:

Os fornos de 60 cm de largura são equipados com cavidades de 79 litros e guias com 5 níveis para permitir cozinhar alimentos diferentes em simultâneo



126 litros:

Capacidade bruta do forno



Grelhas em ferro fundido:

Desenvolvidas pela Smeg para vários dos seus modelos de placas a gás, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Queimador Ultrarrápido:

O queimador Ultrarrápida da Smeg permite um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto



Vidro sobre aço:

Consiste numa chapa de aço fixa por debaixo do vidro temperado. Esteticamente invisível, esta característica aumenta a robustez da placa. Caso o vidro da placa se quebre acidentalmente, os pedaços de vidro permanecem ligados à placa, permitindo o uso seguro e continuado até que um técnico possa efetuar a substituição.



Indicador de calor residual:

Após desligar a zona, um H indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60 °C.



Placas de vitrocerâmica:

As placas de vitrocerâmica têm um design extremamente agradável e são muito práticas de utilizar. Um produto de alta qualidade e absolutamente seguro, é o que a Smeg garante.



Light
Light