

S M E G

МАЛАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Тостеры TSF***



Готовьте и наслаждайтесь своими любимыми тостами у себя дома, в любое время суток.

TSF01***



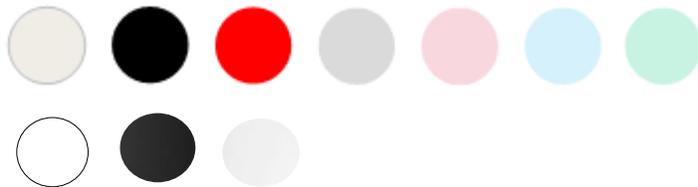
TSF02***



TSF03***



ТОСТЕР НА 2 ЛОМТИКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Корпус из нержавеющей стали

2 вместительных отделения с автоматической центровкой ломтика

6 уровней поджаривания

Функции: подогрев, размораживание, багель, отмена действия

Съемный поддон из нержавеющей стали для сбора крошек

Нескользящие ножки

Размеры отделений для тостов (ВхГхШ):
110 x 147 x 36 мм

Внешние габариты (ВхГхШ): 198 x 310 x 195 мм

Мощность: 950 Вт

Напряжение/ частота: 220-240В / 50-60 Гц





ТОСТЕР НА 4 ЛОМТИКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Корпус из нержавеющей стали

2 вместительных отделения с автоматической центровкой ломтика

6 уровней поджаривания

Функции: подогрев, размораживание, багель, отмена действия

Съемный поддон из нержавеющей стали для сбора крошек

Нескользящие ножки

Размеры отделений для тостов (ВхГхШ):
110 x 260 x 36 мм

Внешние габариты (ВхГхШ): 215 x 394 x 208 мм

Мощность: 1500 Вт

Напряжение/ частота: 220-240В / 50-60 Гц





2 независимых многофункциональных интерфейса: подогрев, размораживание, функция багель, 6 уровней поджаривания

Это позволяет использовать только два слота за раз, выбирать разные настройки для каждой пары слотов или поджаривать разные типы хлеба одновременно.

ТОСТЕР НА 4 ЛОМТИКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Корпус из нержавеющей стали

4 вместительных отделения с автоматической центровкой ломтика

6 уровней поджаривания

Функции: подогрев, размораживание, багель, отмена действия

Съемный поддон из нержавеющей стали для сбора крошек

Нескользящие ножки

Размеры отделений для тостов (ВхГхШ):
110 x 147 x 36 мм

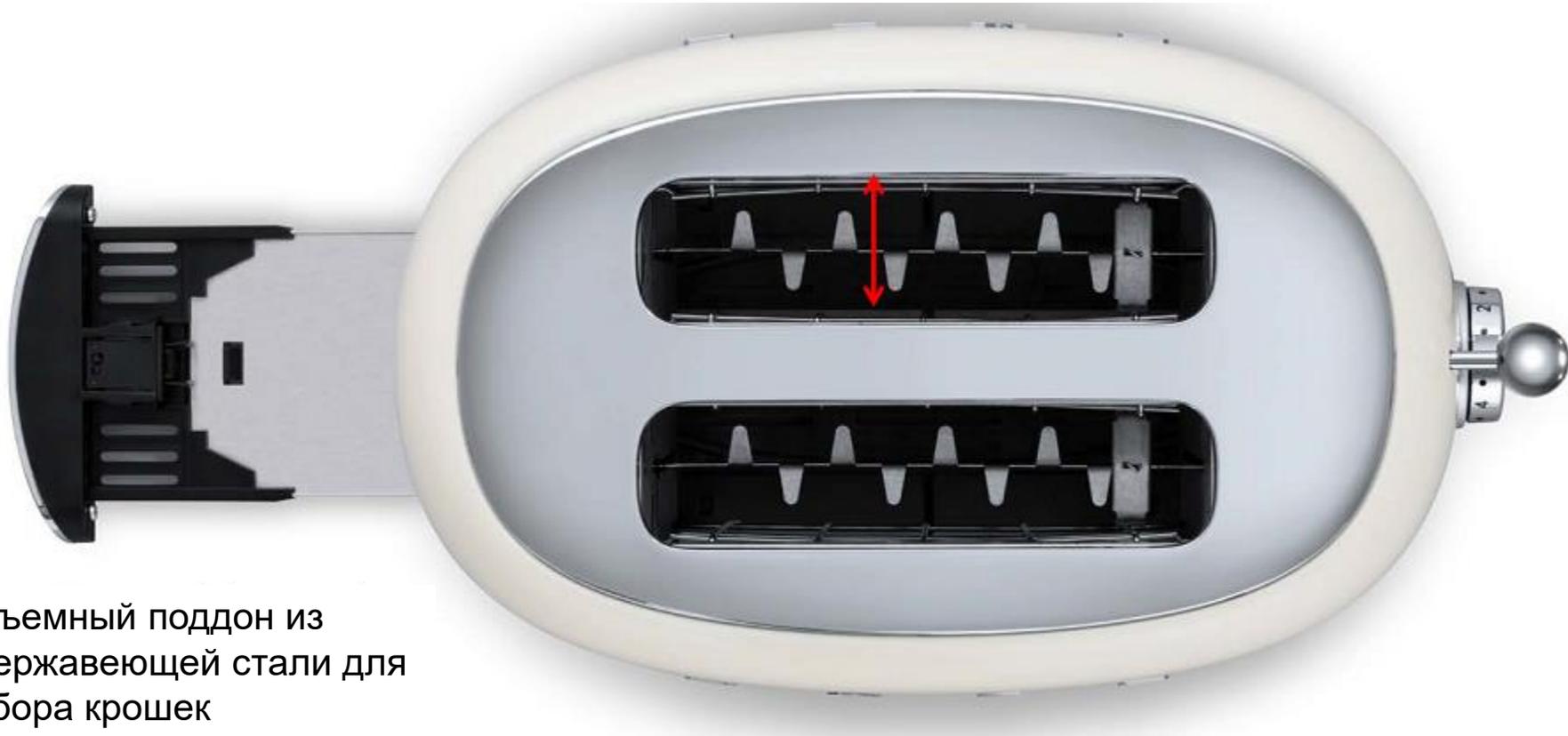
Внешние габариты (ВхГхШ): 200 x 330 x 300 мм

Мощность: 2000 Вт

Напряжение/ частота: 220-240В / 50-60 Гц



Широкие отверстия –
36 мм каждый



Съемный поддон из
нержавеющей стали для
сбора крошек

Подогрев

Разогрев холодных тостов и продолжение цикла поджаривания тостов

Размораживание

Для приготовления из замороженного хлеба

Стоп

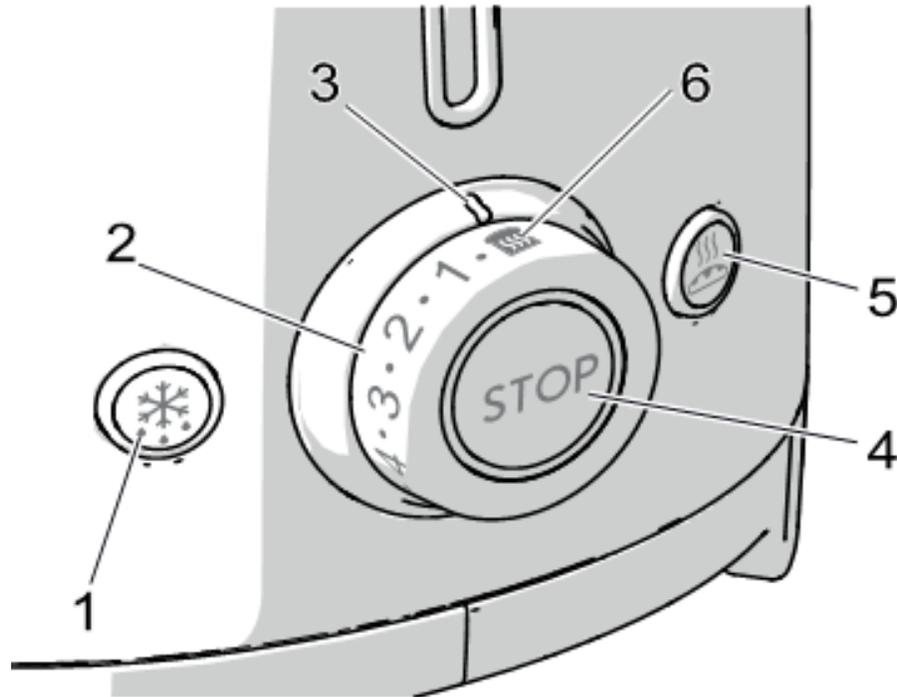
Отмена или остановка цикла поджаривания тостов в любое время

Багель

Поджаривание тостов или других видов хлеба только с одной стороны



УПРАВЛЕНИЕ



1 – включение размораживания (для поджаривания замороженного хлеба)

2 – поворотный переключатель (выбор одного из 6 уровней поджаривания или подогрева)

3 – индикатор (показывает выбранный уровень поджаривания или выбранную функцию)

4 – кнопка STOP (позволяет прервать процесс в любой момент)

5 – кнопка функции БАГЕЛЬ (режим для бубликов, лепешек, багетов; позволяет поджаривать только одну сторону булочки, оставляя другую сторону неподжаренной)

6 – подогрев (для подогрева холодных тостов)

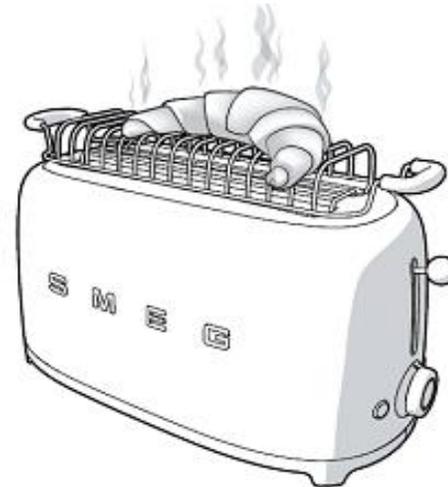
Можно приобрести дополнительно



TSSR01/ TSSR02 -
держатель для сэндвичей – 2 шт.



TSBW01/ TSBW02 -
решетка для подогрева булочек – 1 шт.



Чайники KLF***



KLF03



KLF04



KLF05





ЧАЙНИК KLF03

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Корпус из нержавеющей стали

Мягкое открывание крышки

Объем: 1,7 л

Поворотная база 360°

Отделение для хранения шнура в базе

Автоматическое выключение при 100°C

Автоматическое выключение при снятии с базы

Съемный моющийся фильтр из нержавеющей стали

Нескользящие ножки

Мощность: 2200-2400 Вт

Напряжение/ частота: 220-240В / 50/60 Гц



ЧАЙНИК С РЕГУЛИРОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ KLF04



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Корпус из нержавеющей стали

Мягкое открывание крышки

Объем: 1,7 л

Поворотная база 360°

Отделение для хранения шнура в базе

Электронный контроль температуры

Регулировка температуры от 50 до 100° C

5 уровней установки температуры

Функция поддержания тепла

Автоматическое выключение при достижении заданной температуры

Автоматическое выключение при снятии с базы

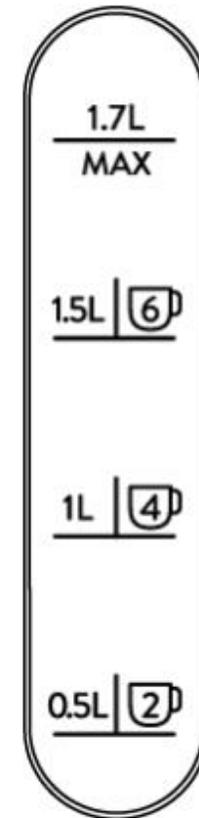
Съемный моющийся фильтр из нержавеющей стали

Нескользящие ножки

Мощность: 2200-2400 Вт

Напряжение/ частота: 220-240В / 50/60 Гц





Правильный выбор температуры

<u>Чай</u>	<u>Рекомендуемая температура</u>
нежный	50 - 60°C
зеленый	70 - 80°C
улун	85 - 85°C
черный	90 - 100°C
настои	95 - 100°C



Пуск/ отмена

Начало или отмена цикла в любое время

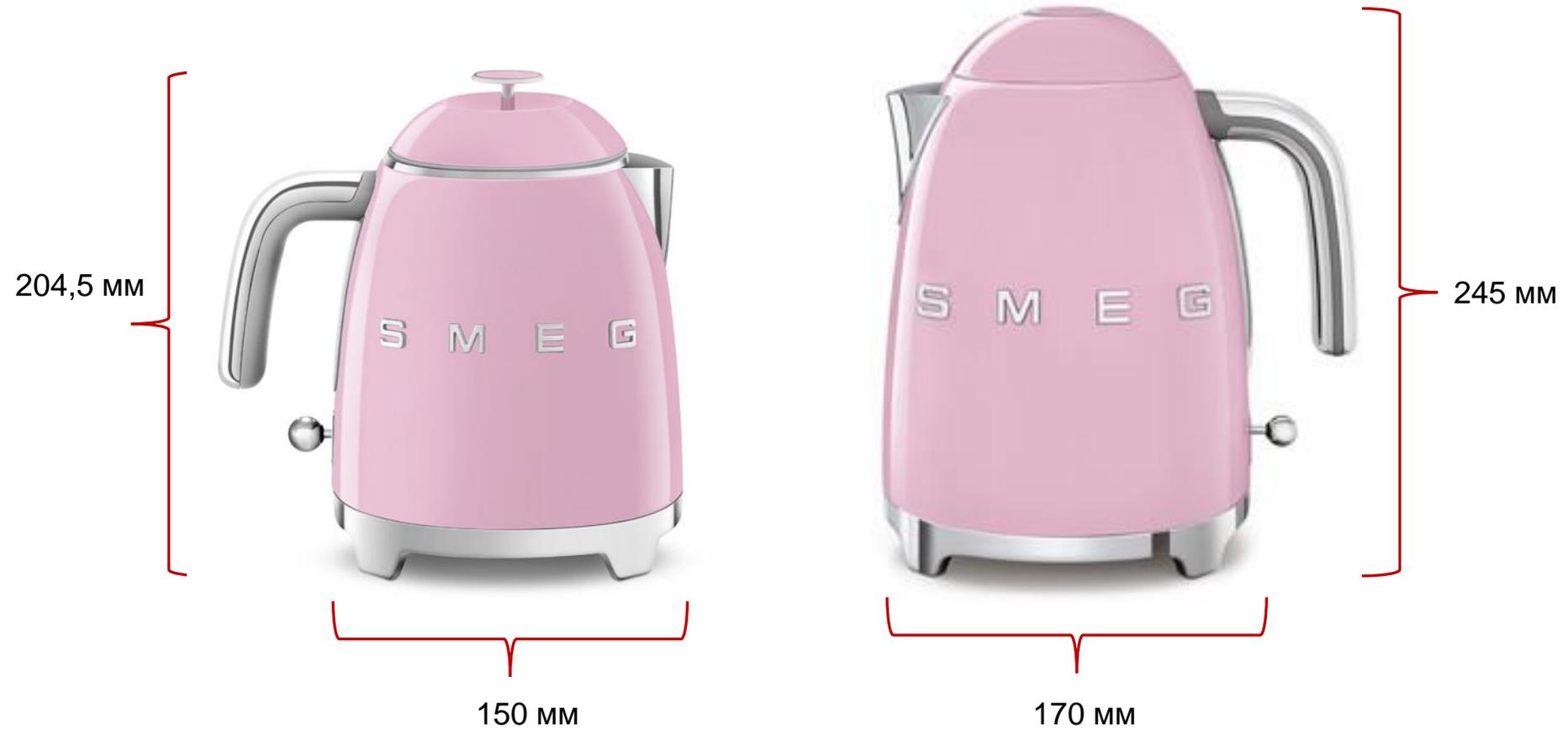
Регулятор температуры

Выбор необходимой температуры нагрева воды

Поддержание тепла

Поддерживает заданную температуру в течение 20 минут

Мини чайник KLF05***



Мини чайник KLF05***



Широкий угол открывания (80°)

Мини чайник KLF05***



Ручное открывание:

- литая конструкция ручки
- крышка из пластика с хромированным ободом

Пластиковая ручка с хромированной внешней вставкой

Хромированный 3D-логотип

Рычаг из нержавеющей стали и светодиодом «вкл/выкл»

Мини чайник KLF05***

Носик из нержавеющей стали

Внутренний корпус из нержавеющей стали.
Внешний корпус из пластика

Хромированное основание из пластика



Мини чайник KLF05***



- Мощность: 1400 Вт
- Двойные стенки
- Объем: 0,8 л (3 чашки)
 - минимальное количество воды: 0,2 л
- Фильтр для воды в носике из нержавеющей стали (несъемный)
- Внутренний индикатор уровня воды (минимальный и максимальный уровень)

Мини чайник KLF05***



- Поворотное основание 360°
- Отсек для хранения шнура и нескользящие прорезиненные ножки
- Безопасное автоматическое отключение в трех случаях:
 - ✓ при отсутствии воды;
 - ✓ при закипании;
 - ✓ при снятии чайника с подставки.

Чайник со свистком SKLW2001***

S M E G





Объем 2,3 л

Диаметр основания 20 см

- Подходит для использования на всех типах варочных поверхностей:

- Газовые



- Электрические



- Индукционные



Фиксированный **однотональный свисток** с легко открывающейся крышкой

Носик конической формы для легкого наливания без проливания



Эргономичная и приятная на ощупь нескользящая силиконовая ручка

Ручка крышки из нержавеющей стали с логотипом Smeg

Основание Ø20 см

НОСИК и СВИСТОК



Съемная крышка для залива воды



Используя ручку в качестве опоры, поместите указательный и средний пальцы вокруг ручки.



Потяните крышку к ручке.



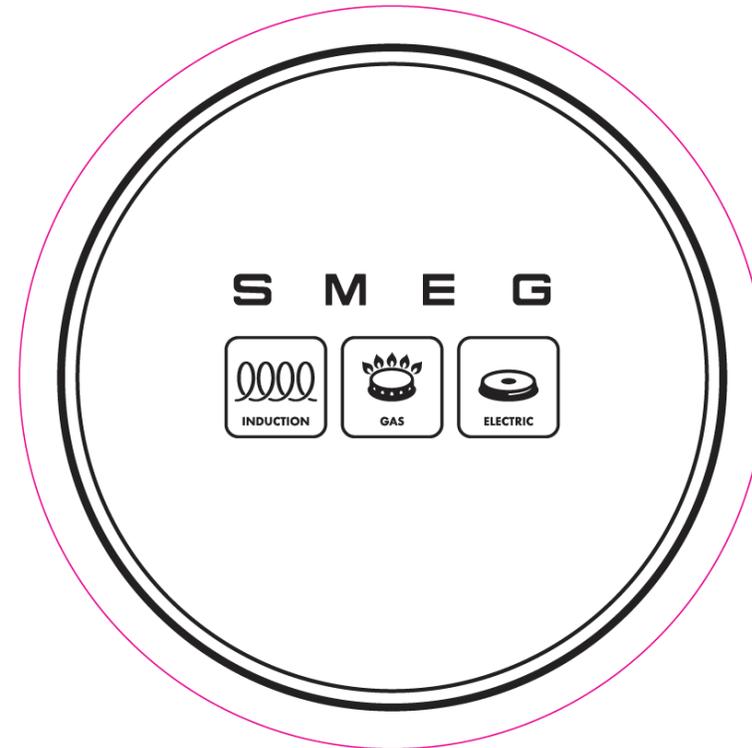
Теперь вы можете снять крышку с корпуса чайника, чтобы залить воду.

Во избежание ожога, заливайте воду только в остывший чайник

Максимальный объем 2,3 л
отмечен линией внутри чайника.



Вид дна чайника



Чайник со свистком SKLW2001***

S M E G



Тостер TSF01EGMEU и чайник KLF03EGMEU



Тостер TSF01SBMEU и чайник KLF03SBMEU



Мини-блендер РВФ***



Мини-блендер PBF01***
идеален для приготовления:



Смузи, молочных коктейлей



Зеленых смузи

Смузи, зеленые смузи, молочные коктейли
... С СОБОЙ!



Двойные ножи из
нержавеющей стали

Емкость 600 мл из **Tritan™ Renew**:
прочная и легкая. Можно мыть в
посудомоечной машине



Корпус из **нержавеющей стали**
с нескользящим основанием

Мотор 300 Вт

Переключатель с подсветкой,
выбор 2 скоростей



2 бутылки из Tritan™ Renew с крышкой и 1 комплект ножей.



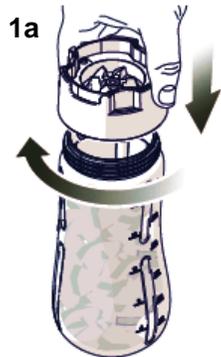
НЕСКОЛЬКО БЫСТРЫХ ШАГОВ!

1.

Поместите ингредиенты
в емкость



Закрепите ножи на емкости



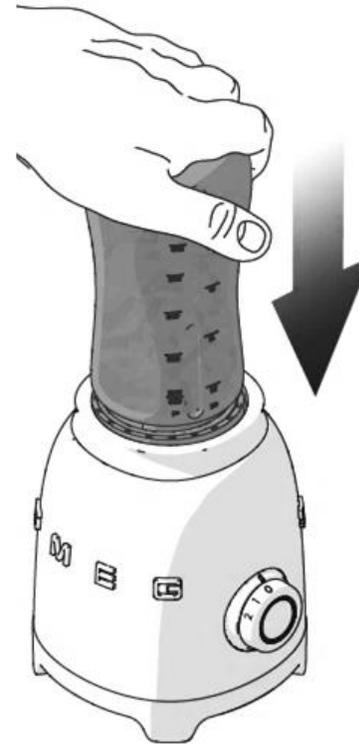
2.

Выберите скорость



3.

Нажмите для смешивания



4.

Можно пить



Блендер BLF***



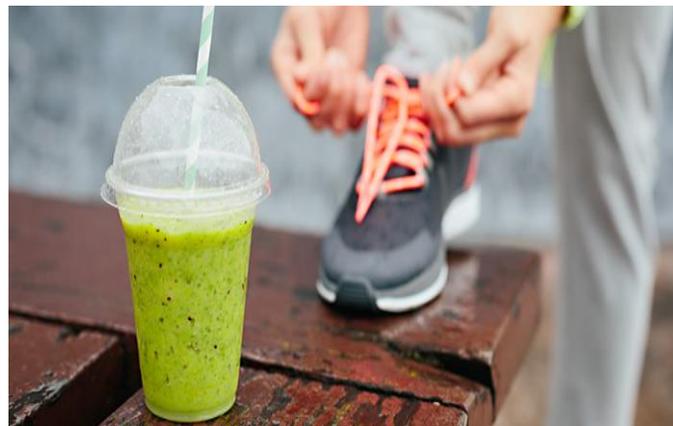
Блендер BLF01 способен отлично комбинировать разные по текстуре ингредиенты, что позволяет готовить различные напитки, коктейли и супы.



Для завтрака



Для обеда



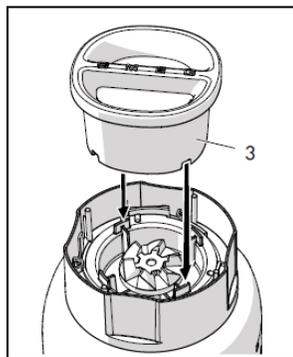
После тренировки



Для перекуса

Блендер BLF01***

Съемные двойные лезвия из нержавеющей стали, легко мыть. Четыре скорости гарантируют требуемое качество смешивания.



Мощность мотора 800 Вт.
Мотор с функцией плавного старта: постепенное увеличение скорости для лучших результатов смешивания.



Мерный кувшин на 1,5 л из материала Tritan™: легкий, небующийся, можно мыть в посудомоечной машине. Прозрачная крышка с мерным стаканчиком.

Прочный корпус из литого алюминия, нескользящие ножки.



Блендер BLF01***

ФУНКЦИИ

Импульсный режим

Увеличение скорости на любом уровне

Выбор режимов



Смузи

Пульсирует точные интервалы времени с разными скоростями



Измельчение льда

Пульсирует в точные интервалы времени

Включение/ Остановка

Включение цикла или его остановка в любое время

Настройка скорости

Установка желаемой скорости вручную



Блендер BLF03***

Фиксированные Ножи из Нержавеющей стали. Контактная группа кувшина из нержавеющей стали



NEW

Мотор, мощностью 800 Вт с функцией Плавного старта



Кувшин, объемом 1,5 л из BPA-free Tritan™ Renew

Корпус из литого алюминия



Блендер BLF03***

- ✓ **4 Ручные регулировки**
- ✓ **4 Предустановленные программы**
 - Смузи
 - Зеленый смузи
 - Измельчение льда
 - Автоматическая очистка
- ✓ **Импульсный режим**

Материал Tritan™

Tritan™ - это прочный, прозрачный материал, полимер нового поколения, который прошел научные тестирования и был признанным одним из лучших материалов для использования в медицинской промышленности и для производства детских бутылочек.

Основные характеристики материала Tritan™:

- Экологичность - не содержит Бисфенол-А (вредное химическое соединение применяется в производстве пластиковых бутылочек, под действием высоких температур может попасть в пищу и навредить здоровью).
- Химическая стойкость - стойкость к воздействию ряда органических веществ.
- Долговечность - изделия служат гораздо дольше по сравнению с другими подобными материалами.
- Не впитывает запахи.
- Устойчивость к образованию пятен - изделия даже после длительного использования выглядят, как новые.
- Максимальная прозрачность — по сравнению с изделиями из других полимеров, изделия из Tritan™ абсолютно прозрачны.
- Исключительная прочность и стойкость к ударам.

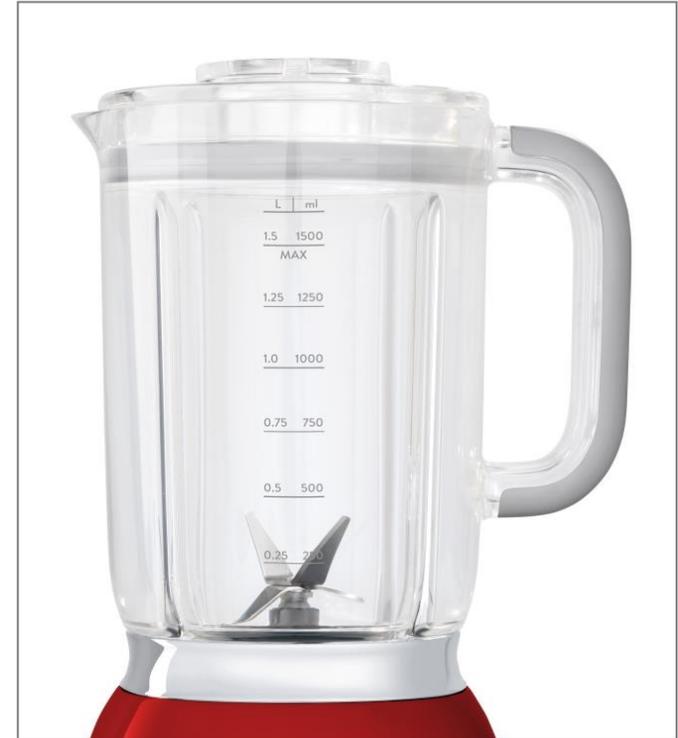


Кувшин из TRITAN™



Стекланный кувшин

**Вес нетто ~1,5 кг
+
1,5 кг содержимое
=
~ 3,0 кг**



Кувшин из TRITAN™

**Вес нетто 0,9 кг
+
1,5 кг содержимое
=
2,4 кг**

Можно приобрести дополнительно

S M E G



Переносной контейнер BGF03 (для BLF03)

Переносной контейнер: смешай и возьми с собой

Переносной контейнер, созданный как дополнение к блендеру SMEG, это полезный и простой аксессуар.

Наслаждайтесь вкусом, там где хотите: в тренажерном зале, в школе, в офисе.

Не нужно быть спортсменом, чтобы оценить этот контейнер для блендера. Если вы ведете активный образ жизни, вы оцените этот продукт. Легкий и прочный контейнер позволяет взять его с собой, куда бы вы ни шли.



Преимущества хорошего смузи

Переносной контейнер со съемным блоком лезвий может заменить стандартный кувшин блендера. Смешивание продуктов происходит непосредственно в контейнере. После приготовления смузи лезвие снимается, контейнер закрывается специальной крышкой с носиком.

Практичный и эргономичный контейнер подходит для любого случая: можно пользоваться в тренажерном зале и на работе. Идеальный размер легко уместится в рюкзаке или сумке.

Можно использовать для фруктовых коктейлей и других напитков.



1
ЕМКОСТЬ 600 мл
Эргономичный переносной контейнер гарантирует отличное перемешивание.

2
МАТЕРИАЛ Tritan™
(не содержит бисфенола)
Легкий, прочный материал. Можно мыть в посудомоечной машине.

3
СЪЕМНОЕ ЛЕЗВИЕ из нержавеющей стали
Съемное лезвие позволяет измельчать и смешивать ингредиенты непосредственно внутри контейнера.



Крышка для бутылки из **Tritan™**, не содержащая BPA, со съемным серым силиконовым уплотнителем для легкой очистки. *Можно мыть в посудомоечной машине.*

Эргономичная и легкая бутылка из **Tritan™**, объем 600 мл. Внутренние ребра для лучшего смешивания. *Можно мыть в посудомоечной машине.*



Колпачок из **Tritan™** с носиком и серым силиконовым уплотнителем для легкой очистки. *Можно мыть в посудомоечной машине.*



Съемное основание с ножами из нержавеющей стали.

Блендер BLC02***



Блендер VLC обладает большой производительностью и способен идеально смешивать ингредиенты с различной текстурой, обеспечивая более широкий спектр приготовления блюд.

СМУЗИ



МУКА



ЗЕЛЕННЫЕ СМУЗИ



СУХОФРУКТЫ



ЗАМОРОЖЕННЫЕ
ДЕСЕРТЫ



ВЕГАНСКОЕ
МОЛОКО



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА



ГОРЯЧИЕ СУПЫ





Блок ножей из нержавеющей стали

Кувшин из Tritan™, объемом 1.5 л: прочный, легкий и можно мыть в посудомоечной машине



Фронтальная панель из алюминия с полированной рамкой

Матовая пластиковая задняя часть

Большой выбор режимов: 9 регулировок скорости, предварительно запрограммированные функции, режим PULSE, режим выбора «Одна порция» или «Несколько порций»

LCD дисплей отображает выбранную скорость и время работы



Продукт прост в очистке: есть предустановленная программа автоматической очистки и кувшин, который можно мыть в посудомоечной машине.

Мощный мотор (1400 Вт) позволяет экономить время при приготовлении и сохранить конечный результат стабильным и однородным.

Компактный размер: экономия места на кухне

Удобный пользовательский интерфейс, позволяющий выбрать из **9** уровней скорости вращения ножей, из **5** предустановленных программ или включить режим **PULSE**.



1 - 9 регулировок скорости вращения ножей с таймером



5 предустановленных режимов с таймером

Смузи
Зеленые смузи
Замороженные десерты
Колка льда
Автоматическая очистка
Режим PULSE





Аксессуар «вакуумная помпа»* позволяет удалять воздух из кувшина, чтобы избежать его контакта с ингредиентами, уменьшая их окисление.

**Основные
преимущества**



Насыщенный цвет

Яркий вкус

Сохранение
витаминов

Приятная текстура





Программы & функции

- **LCD дисплей & панель управления с кнопками**
- **9 регулировок скорости вращения ножей & режим PULSE**
- **5 предустановленных программ:** смузи, зеленые смузи, замороженные десерты, измельчение льда, автоматическая очистка
- **Режимы Одна/ Несколько порций:** для смузи, зеленых смузи, замороженных десертов

Технические характеристики

- Кувшин из **Tritan™ Renew**, объем 1.5 л
- Корпус из пластика с матовой фронтальной алюминиевой панелью
- Мотор 1400 Вт





Аксессуары в комплекте

- Темпер
- Лопатка
- Щетка для очистки
- Вакуумная помпа

Доступные цвета



Изумрудный
зеленый
матовый



Белый
матовый



Чёрный
матовый

Погружной блендер HBF***



Погружной блендер это универсальный прибор, который помогает людям готовить их любимые блюда благодаря большому количеству аксессуаров, которые идут в комплекте



Джемы



Пюре



Воздушный крем



Соусы



Овощные супы



Мясные/рыбные шарики

Регулируемая скорость вращения ножей для максимальной универсальности и отличных результатов

Мотор мощность 700 Вт с режимом ТУРБО для оптимальной производительности

Ножи из нержавеющей стали с системой FlowBlend™ чтобы обеспечить наилучшую производительность.



Эргономичная и нескользящая рукоятка для исключительного комфорта при работе

Погружная часть из нержавеющей стали легко съемная для установки различных аксессуаров

Доступные цвета



По данным наших внутренних тестов, мы заметили, что прибор способен создать оптимальный поток, смешивая все ингредиенты и уменьшая эффект всасывания.

FlowBlend™



Купол лезвий и сами лезвия (размер/длина) выполнены по собственному дизайн-проекту.



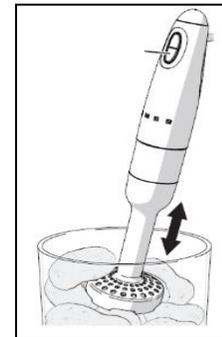
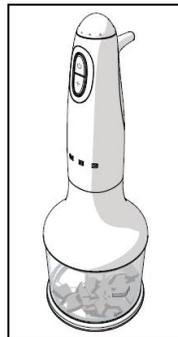
Управление скоростью вращения ножей

При вращении по часовой стрелке, **скорость вращения будет увеличиваться**. При вращении против часовой стрелки скорость вращения уменьшается.

Нажмите **кнопку ВКЛ/ВЫКЛ** для запуска и остановки прибора. Если отпустить кнопку, то прибор отключится.

Нажмите **кнопку ТУРБО** что бы прибор начал работать с максимальной мощностью.

При установке насадок на корпус блендера следует поворачивать его против часовой стрелки, пока они не закрепятся.



Погружной блендер HBF22***



Погружной блендер HBF03***



Чаша:

Основные характеристики

- 1,4 л чаша из **Tritan™ Renew** с съемной крышкой из **Tritan™ Renew**
- Маркировка уровня в Литрах/Унциях
- Эргономичная ручка
- Можно мыть в посудомоечной машине



Измельчитель:

Основные характеристики

- Контейнер из **Tritan™ Renew** объемом 0,5 л
- Верхняя крышка-адаптер в цвет корпуса блендера
- Разноуровневые ножи из нержавеющей стали
- Нескользящее основание серого цвета, которое можно использовать как крышку для контейнера
- Контейнер и ножи можно мыть в посудомоечной машине (крышку НЕЛЬЗЯ).



Насадка для пюре*:

Основные характеристики

- Пластиковый корпус в цвет основного корпуса блендера
- Пластиковые ножи серого цвета с технологией медленного вращения для плавного давления картофеля или других вареных овощей.



Насадка-венчик:

Основные характеристики

- Венчик из нержавеющей стали
- Адаптер для соединения с блендером из пластика в цвет корпуса
- Венчик можно мыть в посудомоечной машине (Адаптер НЕЛЬЗЯ).

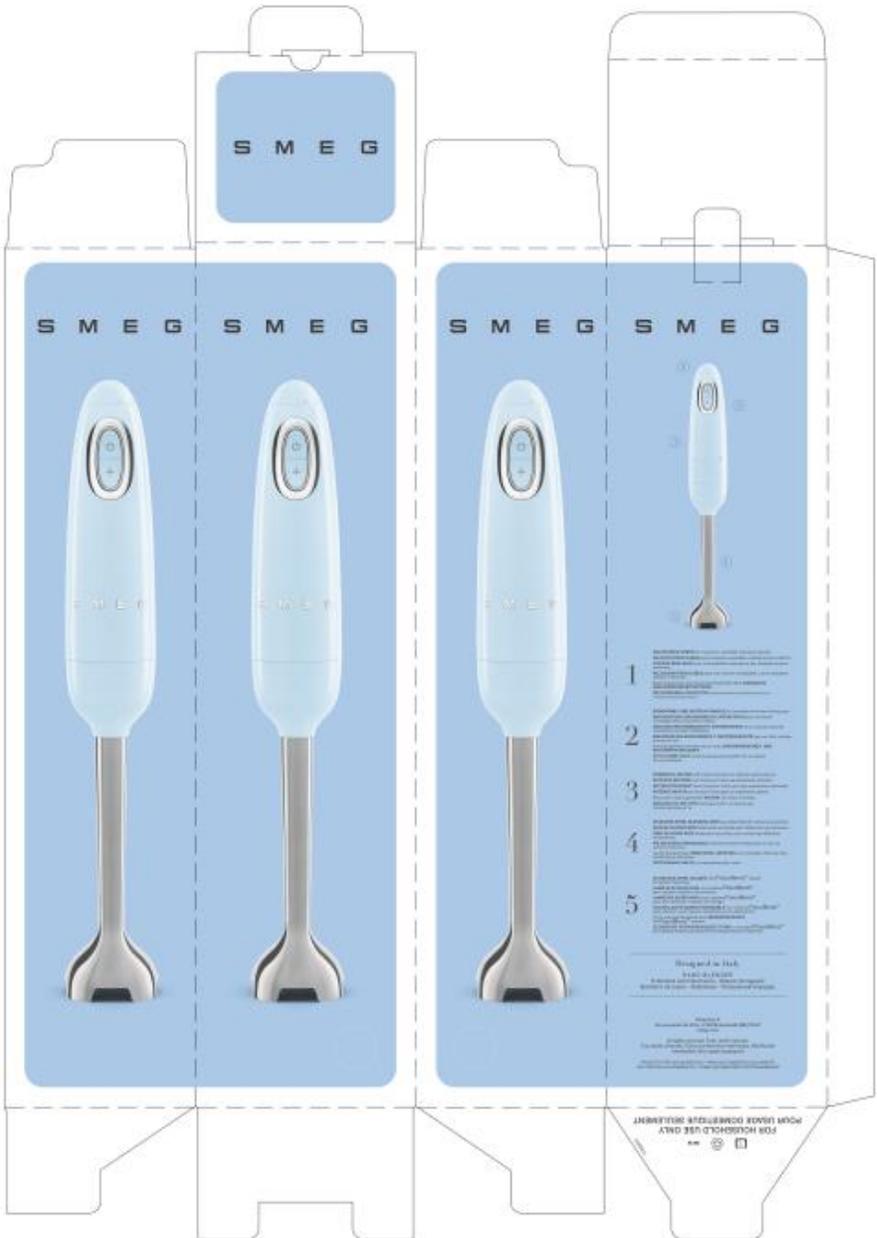


* Насадка для пюре не будет включена в комплектацию блендера HBF03***

Погружной блендер HBF***

S M E G

Погружной блендер HBF11***



Можно приобрести дополнительно



Кувшин



Венчик



Измельчитель



HVAC01BL
HVAC01RD
HVAC01CR
HVAC01PB



Насадка
для пюре

Можно приобрести дополнительно
Насадка Кухонный комбайн HBFP11

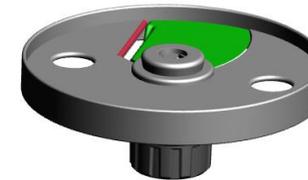
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4 съемных компонента/ функций

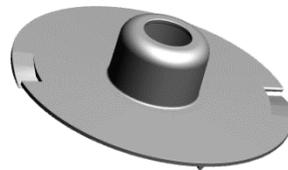
Измельчающий диск



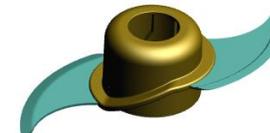
Регулируемый режущий диск



Диск-эмульгатор



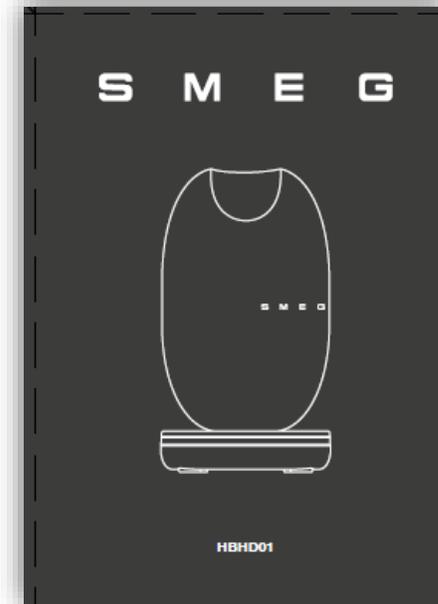
Лезвия измельчителя



Можно приобрести дополнительно

Подставка HBHD11

- Задник из матового Tritan™ Renew
- Съёмная крышка основания Tritan™ Renew для легкой очистки
- Основание из пластика, серая матовая отделка
- Нескользящие ножки



Планетарный миксер SMF***



Планетарный миксер SMF***

S M E G

Корпус из литого алюминия для длительного использования

Чаша из нержавеющей стали 4,8 л.
Внешняя отделка глянцевая – красиво и практично. Внутренняя отделка сатинированная, чтобы уменьшить прилипание ингредиентов к стенке чаши для наилучшей производительности и простой очистки.

Рычаг переключения скоростей из нержавеющей стали

Нескользящие ножки

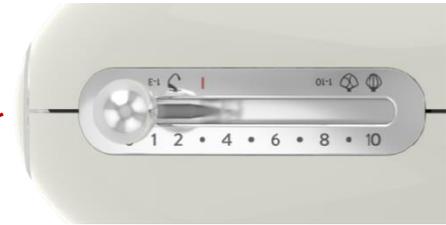
Кнопка для поднятия смесительной головки

Доступные цвета



Фронтальный порт для крепления дополнительных аксессуаров

Планетарное действие. Лопатка для смешивания, крюк для теста или венчик двигаются в одну сторону относительно чаши, в то время как вращающийся вал движется в противоположном направлении, обеспечивая идеальное смешивание ингредиентов.



10 скоростей для максимальной гибкости использования. Функция **плавного старта** запускает прибор с уменьшенной начальной скоростью независимо от скорости, установленной с помощью переключателя. Скорость постепенно увеличивается, до достижения заданного уровня. Это позволяет избежать выплескивание ингредиентов в начале работы прибора и для их лучшего смешивания.

Система безопасности: при поднятой смесительной головке вращение автоматически прекращается.

Поднимающаяся смесительная головка обеспечивает свободный доступ для крепления идущих в комплекте аксессуаров.



Двигатель мощностью 800 Вт с прямым приводом.

Аксессуары в комплекте



SMDH01
Крюк для теста
Для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевого теста



SMFB01
Насадка для взбивания
Для взбивания нормальных и тяжелых смесей



SMWW02
Венчик для взбивания
Для смесей, которые нуждаются в насыщении воздухом – белков, сливок, майонеза и т.д.



SMPS01
Крышка для чаши
Защищает от брызг. Делает более простым добавление ингредиентов.

При необходимости могут быть приобретены дополнительно.

Можно приобрести дополнительно

Ролик для раскатывания теста SMPR01

Корпус - хромированная сталь. Ролики - анодированный алюминиевый сплав. 10 уровней толщины раскатывания теста (от 4,8 мм в положении 0, до 0,6 мм в положении 9). Ширина листа теста 140 мм.
Размеры изделия ВхШхГ: 54 x 240 x 85 мм.
НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ



Можно приобрести дополнительно

Набор аксессуаров SMPC01 для раскатывания теста и изготовления пасты. Набор состоит из:

- ролик для приготовления пасты
- насадка для нарезки тальятелли
- насадка для нарезки феттучини

НЕ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ



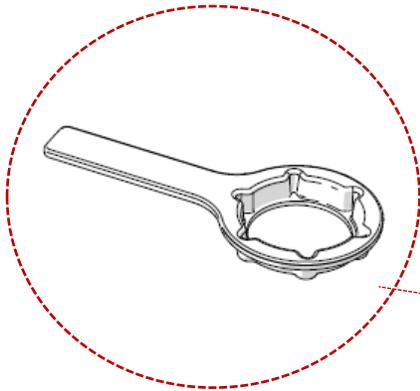
Можно приобрести дополнительно

Насадка мясорубка SMMG01



Можно приобрести дополнительно

***Лоток загрузки** из пластика предназначен для загрузки продуктов.



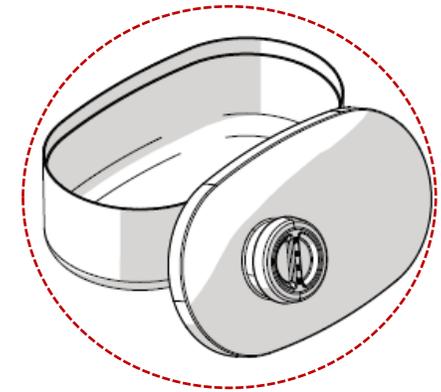
Ключ для крепления

Пластиковый ключ, который поможет легко установить или снять фиксирующий винт.

Можно мыть в посудомоечной машине.



Корпус и винт шнека мясорубки сделан из литого алюминия.

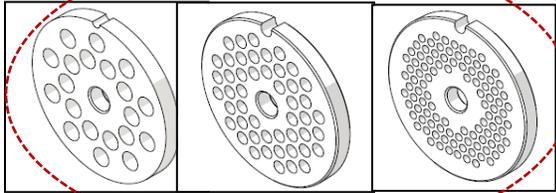


Бокс для хранения можно использовать как для еды, так и для хранения аксессуаров.

Можно мыть в ПММ.

* *Лоток загрузки так же можно использовать как крышку бокса для хранения.*

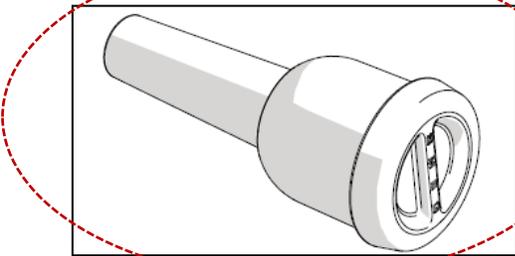
Можно приобрести дополнительно



3 диска из нержавеющей стали для измельчения:

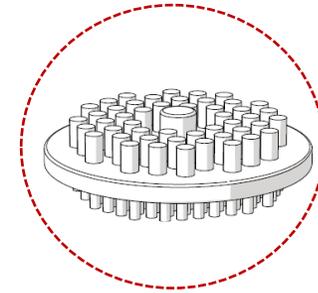
- 1) Крупный Ø 8,0 мм
- 2) Средний Ø 4,2 мм
- 3) Мелкий Ø 3,0 мм

Можно мыть в ПММ

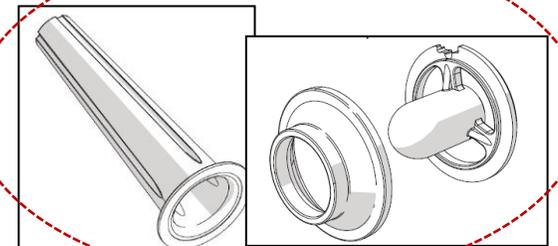


Толкатель и бокс для хранения из пластика для неиспользуемых аксессуаров.

Можно мыть в ПММ.



Аксессуар для чистки для мелкого и большого диска.
Можно мыть в ПММ.



Насадки для приготовления колбас и кеббаба из пластика.
Можно мыть в ПММ

Можно приобрести дополнительно

Насадка универсальная тёрка SMSG01



Можно приобрести дополнительно

Универсальная терка SMSG01 поможет легко и быстро нарезать овощи, фрукты, натереть сыр и шоколад.



Твердый сыр



Сырые овощи



Приготовленные
овощи



Фрукты



Шоколад



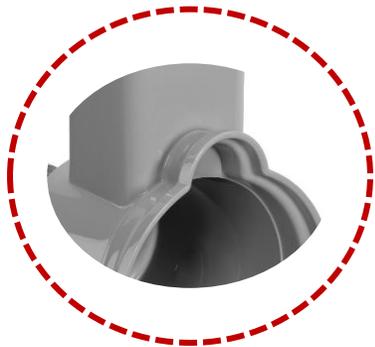
Печенье, крекеры,
орехи

Можно приобрести дополнительно

Корпус из пластика



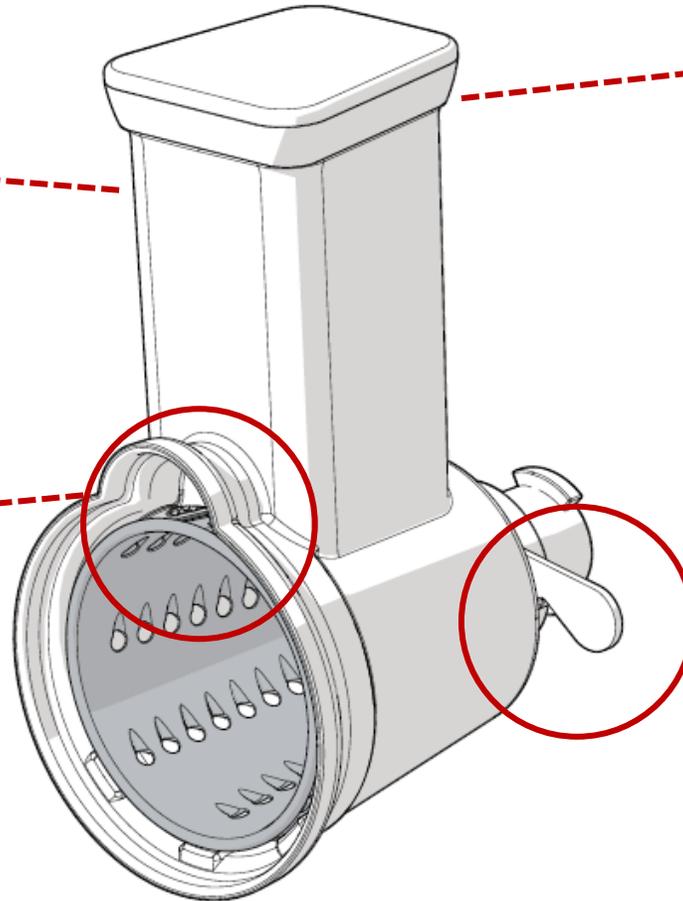
Толкатель из пластика поможет легко загрузить ингредиенты



Специальная выемка делает процесс замены барабанов простым и безопасным



Замок из нержавеющей стали для простоты замены барабана



Можно приобрести дополнительно



4 барабана из нержавеющей стали
для натирания и нарезки:

1. Крупная терка
2. Мелкая терка
3. Средняя нарезка
4. Мелкая нарезка.

Выступающая конструкция позволит вам натереть или нарезать ингредиенты непосредственно в стоящую рядом миску.



Можно приобрести дополнительно

Стеклоянная чаша SMGB01

Подходит для всех продуктов, облегчает измерение жидких ингредиентов



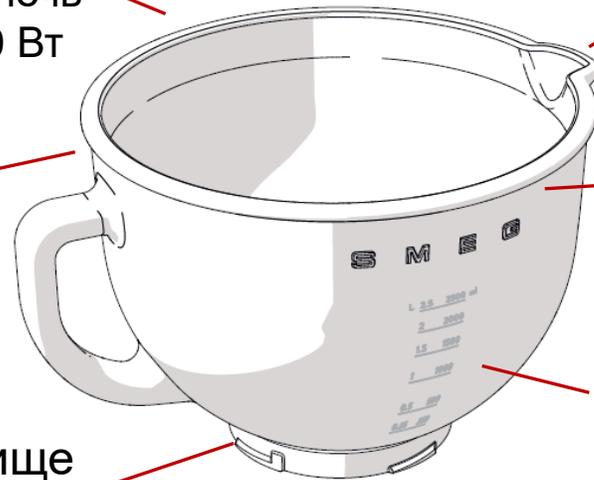
Морозильник
Мах -24°C на 24 часа



Микроволновая печь
Мах 15 мин./ 300 Вт

Объем 4,8 л,
Толщина стекла 7 мм

Маркировка на днище
«Made in Italy»



Носик

Логотип **SMEG**
с двух сторон

Градуировка объема

Совместима с SMF02/ 03

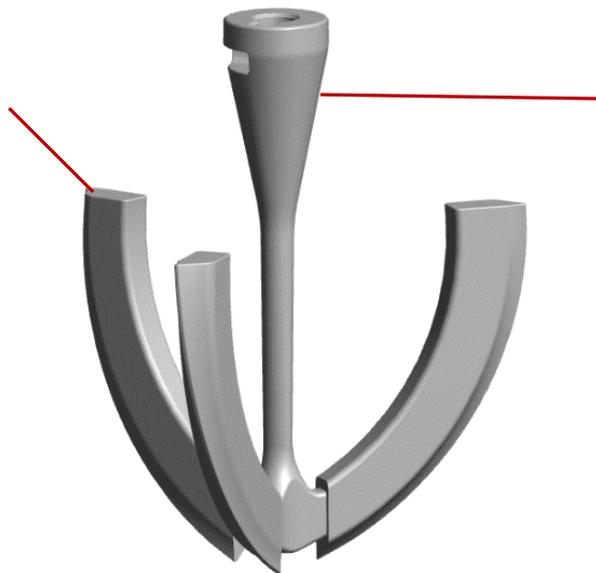


Можно приобрести дополнительно

Венчик с гибкими силиконовыми краями SMFB02

Подходит для взбивания крема и смешивания мягких ингредиентов

3 силиконовые лопасти серого цвета, съемные для легкой очистки. Можно мыть в посудомоечной машине.



Основание из литой нержавеющей стали. Можно мыть в посудомоечной машине.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Отлично собирает смешиваемые продукты со стенок чаши.
- Специальная конструкция идеально подходит для всех материалов чаш, позволяет быстрее и эффективнее взбивать крема, по сравнению со стандартной плоской лопаткой.



Можно приобрести дополнительно

Насадка мороженница SMIC01

Подходит для изготовления мороженого, сорбета, замороженного йогурта

Компоненты и материалы

Контейнер с двойными стенками,
внутренняя часть из нерж. стали



Размеры: 15,8 длина x 15,2 высота

Лопатка для
смешивания



Адаптер для
лопатки



Охлаждающий контейнерный
кольцевой адаптер с воронкой



Шпатель



Можно приобрести дополнительно

1. Поместите охлаждающий контейнер в морозильную камеру (-18 ° C или холоднее), минимум на 18 часов.



2. Приготовьте смесь для мороженого.



3. Извлеките охлажденный контейнер из морозильника, затем добавьте адаптер кольцевого контейнера.



4. Поместите все в чашу из нержавеющей стали SMF.



Можно приобрести дополнительно

5. С помощью магнита присоедините адаптер лопатки к орбитальной системе.



6. Вставьте лопатку в охлаждающий контейнер.



7. Опустите головку миксера вниз так, чтобы адаптер лопатки и лопатка совпали вместе.



8. Включите миксер 1-2 скорость, налейте смесь для мороженого в контейнер и дайте машине поработать 20/30 минут, чтобы получить 1 кг мороженого (не более 700 г смеси для мороженого).

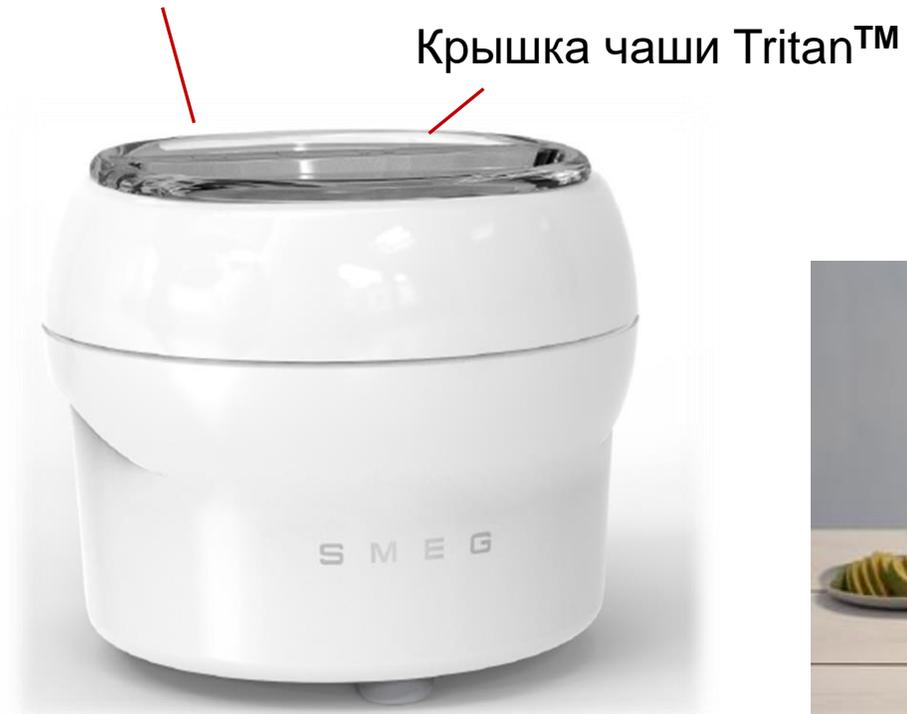
10. Мороженое готово к употреблению!



Можно приобрести дополнительно

Для приготовления второго вида мороженого или другого замороженного десерта пользователь может приобрести дополнительный аксессуар SMIC02.

Контейнер с двойными стенками,
внутренняя часть из нерж. стали



ИИ

Можно приобрести дополнительно



Ассортимент



SMF02



SMF03



SMF13

Доступно 3 версии культового прибора

В комплекте



Опция



В комплекте



Опция



В комплекте



Опция



Двухцветный

Полностью окрашенный

Ручной миксер НМФ***



LED дисплей с индикацией выбранной скорости и времени работы

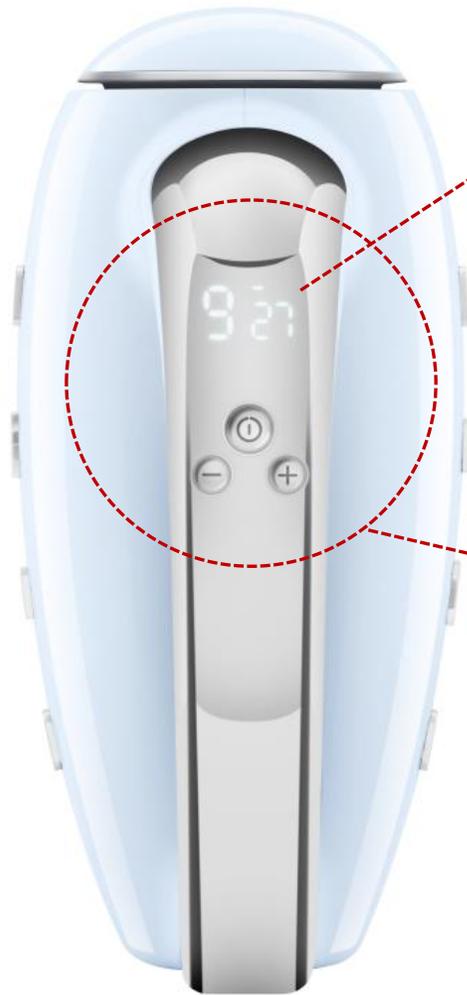
Эргономичная и нескользящая ручка

Система быстрого снятия венчиков

Поворотная фиксация шнура, для комфортного использования

Мотор, мощностью 250 Вт, с системой плавного старта





LED-дисплей с индикацией выбранной скорости и времени работы

9 скоростей и TURBO-режим



Время работы в минутах



Индикатор скорости



Время работы в секундах



ВКЛ./ВЫКЛ.



Уменьшение скорости



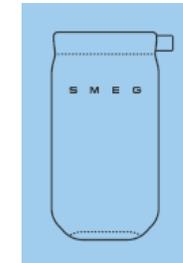
Увеличение скорости/
TURBO-режим



2
проволочных
венчика



2 узких
венчика



Чехол для
хранения
аксессуаров



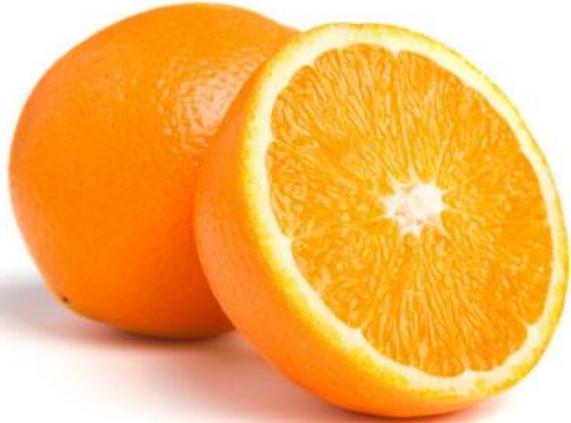
2 крюка для
замешивания
теста



Соковыжималка для цитрусовых CJF***



Соковыжималка для цитрусовых CJF01/11 может делать сок из цитрусовых различных размеров



Крышка изготовленная из Tritan™ Renew

защищает соковыжималку от пыли, когда она не используется. Может быть использована в качестве чаши для фруктов или жмыха.

Чаша

Изготовлена из Tritan™ Renew: не содержит бисфенола, ударопрочная, легко снимается

Дозатор с защитой от капель

Носик из нержавеющей стали для наливания сока непосредственно в чашку или стакан.



Универсальная и Премиум конусные насадки и сетчатый фильтр из нержавеющей стали и антикоррозийные компоненты обеспечивают полный отжим плодов разных форм и размеров.

**Мощность мотора 70 Вт/
Автоматическое включение/
выключение**

Мотор мощностью 70 Вт со встроенным датчиком: процесс приготовления сока начинается, когда давление на насадке позволяет сделать это с минимальными усилиями.



← **Крышка из тритана™:** устанавливается над конусной насадкой и сетчатым фильтром. Можно мыть в посудомоечной машине.

← **Конусная насадка:** универсальная насадка из нержавеющей стали. Можно мыть в посудомоечной машине.

← **Сетчатый фильтр:** круглый фильтр из нержавеющей стали позволяет отделять сок от жмыха. Можно мыть в посудомоечной машине.

← **Чаша из тритана™:** чаша с интегрированным носиком для наливания сока в чашку или стакан (имеет дозатор с защитой от капель). Можно мыть в посудомоечной машине.

← **Хромированное пластиковое кольцо и внутренняя чаша**

← **Литой корпус с порошковым покрытием:** внутри корпуса находится мотор, вращающий конусную насадку.

Кофемашина эспрессо ECF***



Кофемашина эспрессо ECF01***

S M E G

Стальной держатель чашек

Металлический рычаг подачи пара/кипятка

Панель управления

Корпус из цветного пластика

3D логотип

Холдер и рама из нержавеющей стали

Металлический корпус

Подставка для чашек из нержавеющей стали

Хромированное основание



Кофемашина эспрессо ECF01***

S M E G

Удобная панель управления

3 кнопки для выбора предпочтительных настроек: эспрессо/ двойной эспрессо/ пар

Холдер из нержавеющей стали с 3-мя фильтрами в комплекте (одинарный, двойной и для paper pods)

Съемная подставка для чашек

Стальная подставка может быть снята для очистки, или для размещения более высоких чашей



Пассивный подогрев чашек

Емкость для воды, объемом 1 л, расположена сзади и имеет широкое отверстие для залива. Легко снимается для очистки и заполнения.

Система термоблок, 15 бар

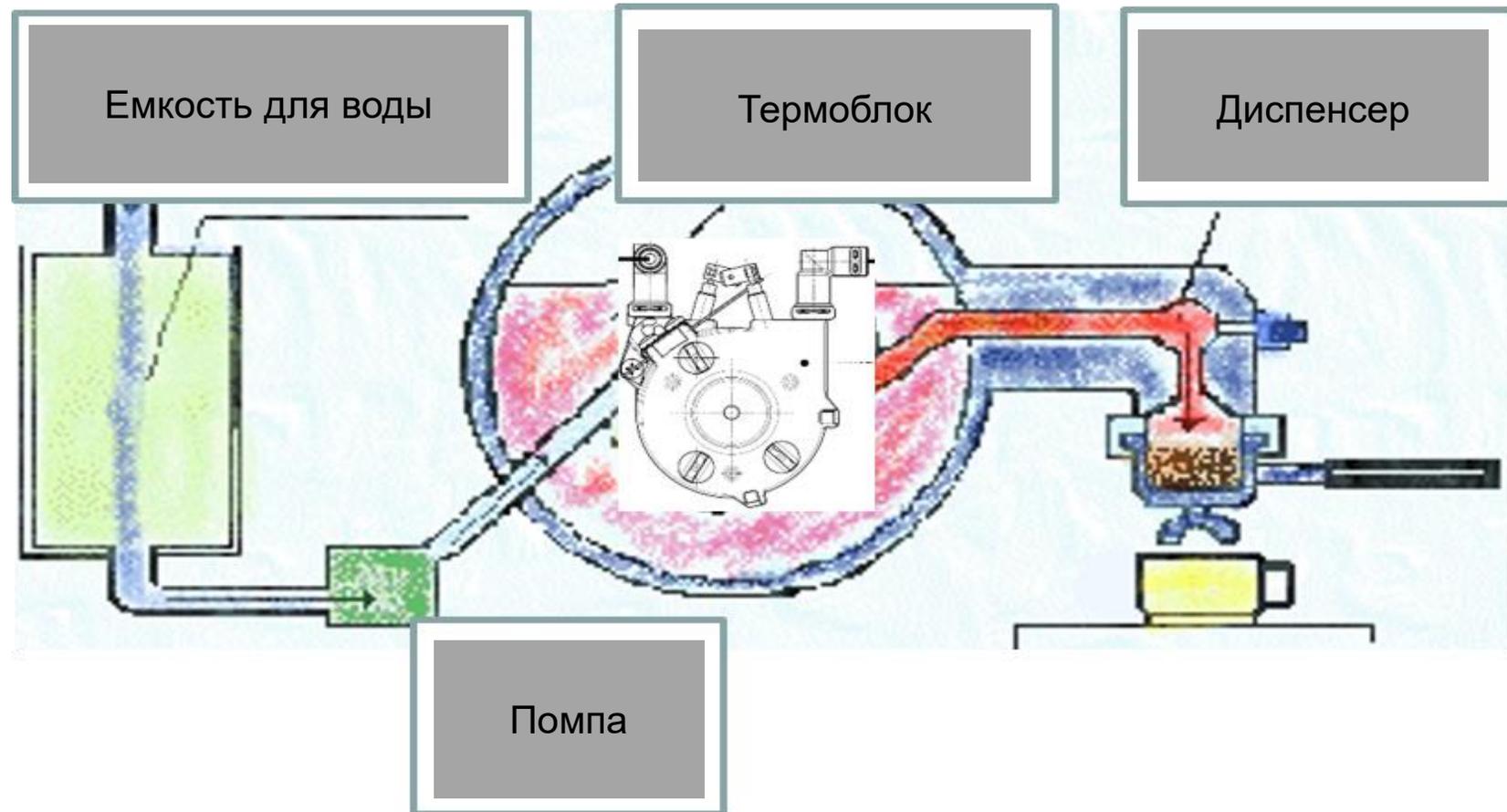
Единая система термоблок ускоряет включение и нагрев воды. Давление 15 бар идеально подходит для заваривания кофе.

Капучинатор

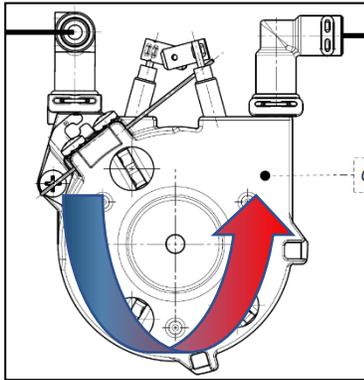
Внешний капучинатор для взбивания молока с помощью пара.

Как это работает?

Благодаря работе помпы вода из емкости под давлением поступает в бойлер и нагревается до определенной температуры. После этого она поступает в диспенсер – можно готовить кофе, получить горячую воду или пар.



Т Е Р М О Б Л О К

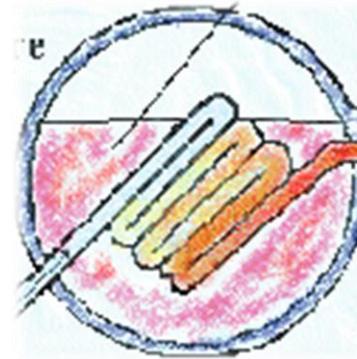


Вода проходит через термоблок и нагревается

Основные особенности:

- Непрерывное использование холодной воды для подачи горячей воды и пара
- Быстрое достижение идеальной температуры для заваривания кофе
- Очень быстрый переход от функции подачи пара к завариванию кофе

Б О Й Л Е Р



Вода поступает внутрь бойлера, бойлер может нагреть только определенное количество воды

Основные особенности:

- Если в бойлере недостаточно воды, то придется ждать, чтобы получить несколько порций кофе/ горячей воды/ пара
- Больше времени для достижения идеальной температуры для заваривания кофе
- Долго переходит от функции подачи пара к завариванию кофе (нужно время для снижения температуры воды в бойлере)

Основные элементы управления

Оди́нарный кофе



Двойной кофе



Кнопка подачи пара /Кнопка удаления накипи



Ручка подачи пара



Настройки



Количество кофе



Температура кофе (низкая, средняя, высокая)



Жесткость воды (мягкая, средняя, жесткая)



Автоматическое отключение по времени (9 минут, 30 минут, 3 часа)





В кофемашине может использоваться молотый кофе или Paper Pods*



*Paper Pods – запрессованная между двумя слоями фильтровальной бумаги порция молотого кофе

Смена поколения приборов



ECF01***



ECF02***

Новое поколение приборов



Кофемашина эспрессо ECF02***

S M E G

MADE IN ITALY



ECF02***



Made in Smeg

NEW

Новая панель управления

Удобное управление для приготовления одинарного или двойного эспрессо, а также лонг-дринков

Холдер из нержавеющей стали

С 3-мя стальными фильтрами в комплекте для молотого кофе или кофе в чалдах

Съемный поддон для чашек

Поддон для чашек из нержавеющей стали можно снять для удобства чистки и размещения кружек.



Пассивный подогрев чашек
Тепло исходит от термоблока.

Система нагрева Термоблок

Вода всегда будет идеальной температуры для правильного заваривания эспрессо

Давление 15 Бар

Оптимальное значение для идеального Итальянского эспрессо

Капучинатор

Для превосходного взбивания и идеальной пены

NEW

ECF01

vs

ECF02

Одинерный эспрессо*



Двойной эспрессо*



Подача пара



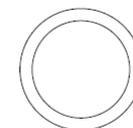
Одинерный эспрессо *



Двойной эспрессо *



Подача пара



Кнопка переключения



* Настраиваемый объем



ECF01

VS

ECF02

Одинарный эспрессо *

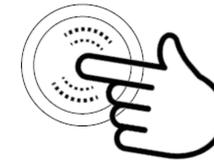
Двойной эспрессо *

Подача пара

Эспрессо Лонг*

Двойной эспрессо Лонг*

Подача пара



Кнопка переключения



* Настраиваемый объем



ФУНКЦИИ

Оди́нарный эспрессо *



Двойной эспрессо *



Подача пара



Эспрессо Лонг *



Двойной эспрессо Лонг *



Подача пара



Основное меню
(белая подсветка)

Второстепенное меню
(оранжевая подсветка)



НАСТРОЙКИ

Температура

Низкая/Средняя/высокая



Жесткость воды

Мягкая/Средняя/Жёсткая



Автоматическое выключение

10 мин/30 мин/3 часа



Можно приобрести дополнительно



Комплект для темперовки кофе

Можно приобрести дополнительно



Характеристики темперы

Основание из нержавеющей стали (ø 51 мм – подходит для портафильтра кофемашины-эспрессо ECF***), логотип выгравирован лазером.
Ручка из алюминия с нанесенным логотипом.

Характеристики коврика

Коврик выполнен из пищевого силикона, имеет выемку под портафильтр, облегчающую процедуру темперовки.

Защищает столешницу и портафильтр на этапе темперовки кофе.



Можно приобрести дополнительно

ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ & СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ



Можно приобрести дополнительно

ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ 1ECWF01



Зачем?

- Помогает улучшить производительность и эффективность кофемашины, поскольку предотвращает образование накипи.
- Чистая вода помогает получить лучший по вкусу кофе.
- Помогает продлить срок службы кофемашины.

Можно приобрести дополнительно

ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ



Как это работает?

1. Поворачивайте диск отображения даты до тех пор, пока не будут показаны следующие два месяца использования.
2. Пропускайте воду в отверстие фильтра более одной минуты.
3. Удалите резервуар и залейте его водой. Полностью погрузите фильтр в воду более чем на десять секунд.
4. Вставьте фильтр в корпус.
5. Поместите крышку обратно в бак.



Кофемашина эспрессо EGF***



Кофемашина эспрессо EGF***

S M E G

Контейнер для зерен с крышкой

Темпер из нержавеющей стали

Литой корпус

Верхняя часть из нержавеющей стали с системой пассивного подогрева чашек

Профессиональный портафильтр из нержавеющей стали, $\varnothing 58$ мм

Фартук из полированной нержавеющей стали

Стальной поддон для сбора капель

Профессиональный капучинатор из нержавеющей стали

Питчер из нержавеющей стали, объем 450 мл





2 вида помола:
1 чашка и 2 чашки

Манометр помпы для контроля
давления при заваривании

Функция быстрого пара:
Пар можно подать сразу после заваривания,
благодаря системе нагрева **двойного
термоблока**, один для заваривания, один для
пара

2 кнопки заваривания:
1 чашка и 2 чашки

Возможность программирования:

Жёсткость воды (4)



Время в режим ожидания (4)



Температура заваривания (4)



Профиль предсмачивания (4)



Кофемашина эспрессо EGF***

S M E G



2 уровня интенсивности пара и горячей воды

Большой резервуар для воды (2,4 л), съемный, с крышкой и ручкой

Вращающаяся паровая трубка с противоожоговой ручкой

Холдер на 2 чашки

Отсек для хранения аксессуаров за поддоном для капель



Кофемашина эспрессо EGF***

S M E G

Конические жернова, со
съемным верхним жерновом
из нержавеющей стали

Антистатическая система

Держатель для холдера



Контейнер для зерен, объемом 250 г,
с герметичной крышкой, с системой
Twist & Lock

Минимальный уровень
помола **SUPERFINE**



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
Сбоку слева



Регулировка помола производится путем **вращения контейнера для зёрен.**

Вращайте по часовой стрелке для уменьшения помола и против часовой стрелки для более грубого помола.



Манометр помпы для контроля давления при заваривании

2 кнопки помола:

Предустановка для одинарного эспрессо или двойного эспрессо. Количество помола можно настроить

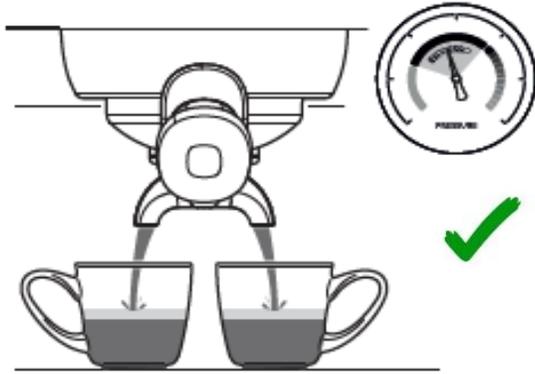


2 кнопки заваривания:

Предустановка для одинарного эспрессо или двойного эспрессо. Размер порции можно настроить



Манометр подскажет, хорошо ли заварен кофе.



Хорошая экстракция

Когда индикатор находится в диапазоне эспрессо - кофе имеет правильную экстракцию.

Подача кофе медленная, но непрерывная, а экстракция занимает около 25-35 секунд.



Недоэкстрагированный

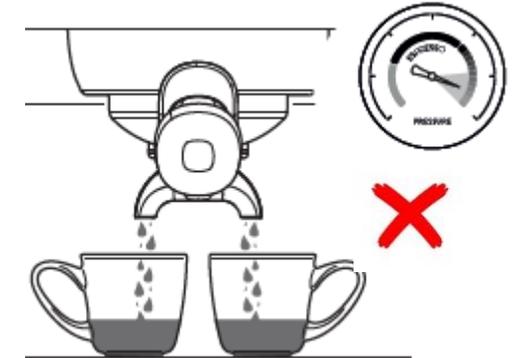
Индикатор находится ниже диапазона Эспрессо. Кофе недостаточно экстрагирован.

Возможные причины:

- Помол слишком крупный
- Количество кофе было недостаточным
- Темперовка при не правильном давлении.

Решения:

Отрегулируйте степень помола кофе на одно деление или добавьте больше кофе или более плотно темперуйте кофе



Перезэкстрагированный

Индикатор находится выше диапазона эспрессо - кофе перезэкстрагирован.

Возможные причины:

- Помол был слишком мелким
- Используете слишком много кофе
- Темперовка при не правильном давлении.

Решения:

Отрегулируйте помол кофе на более крупный или используйте меньшее количество кофе или слабее темперуйте кофе

Горячая вода/ Подача пара

По часовой стрелке:
Горячая вода

Против часовой стрелки:
Подача пара, уровень I :
Для подогрева и легкого взбивания молока
Подача пара, уровень II:
Для создания идеальной пены для капучино



Советы по эксплуатации

1 – Подогрев

После включения и готовности машины предварительно нагрейте и очистите кофейный контур.

- Убедитесь, что резервуар для воды заполнен свежей холодной водой.
- Закрепите пустой холдер в группе.
- Нажмите и промойте холдер. 
- Снимите и высушите холдер



Советы по эксплуатации

2 – Помол

- Убедитесь, что зёрна есть в контейнере для зерен
- Установите холдер с нужным фильтром внутри на опору.
- Установите нужный уровень помола
- Нажмите кнопку нужного количества кофе*



* Количество может быть подобрано в соответствии с желаемым вкусом и типом используемого кофе, следуйте инструкциям на упаковке..

По умолчанию кофемашина настроена на помол с использованием фильтров без давления, степень помола примерно посередине уровня FINE. В зависимости от использования и желаемого аромата и вкуса отрегулируйте тонкость помола, поворачивая контейнер для зерен по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Советы по эксплуатации

3 – Темперовка & заваривание

- Используйте темпер для идеальной утрамбовки кофе
- Закрепите холдер в группе и выберите нужную кнопку
- Проверьте манометр давления, что бы убедиться, что ваш кофе хорошо экстрагирован.
- Ваш кофе готов!



Советы по эксплуатации

4 – Пена

- Налейте молоко в питчер (примерно половину)

Для получения хорошей молочной пены рекомендуется использовать полуобезжиренное или цельное холодное молоко (около 5°C).

- Для получения идеальной пены первым шагом является удаление небольшого количества воды из капучинатора, слейте в поддон для сбора капель.
- Поместите носик паровой трубки прямо под поверхность молока.
- Выберите желаемый уровень пара
- Немного наклоните питчер, чтобы внутри образовалась небольшая воронка.
- Ваша пена готова!



Технические характеристики & функции



- Мощность: 1600 Вт
- Система нагрева: двойной Термоблок
- Давление помпы для заваривания: 20 бар
- Давление помпы для пара: 15 бар
- Объем резервуара для воды: 2,4 л
- Объем контейнера для зерен: 250 г
- Объем питчера: 450 мл

- Холдер из нержавеющей стали, Ø58 мм
- Темпер из нержавеющей стали, Ø58 мм
- Двойной излив холдера
- Пассивный подогрев чашек
- Вспениватель
- Предустановленные и настраиваемые функции
- 2 уровня подачи пара
- Горячая вода
- Съёмный поддон для сбора капель

- Время режима ожидания: 10 мин(Есо режим) – 30 мин– 40 мин– 60 мин
- Предсмачивание: Короткое– Стандартное– Длинное– Прогрессив
- Температура заваривания: Низкая– Средняя– Оптимальная- Высокая
- Оповещение о необходимости очистки от накипи
- Очистка от накипи
- Промывка заварочного контура
- Размеры (Ш x Г x В): 443 x 434 x 486 мм
- Вес 15 кг

Аксессуары в комплекте



Одностенный фильтр / Фильтр без давления (1 чашка/ 2 чашки) :

Эти фильтры позволяют экспериментировать с различными степенями помола, дозирования и темперовки для создания идеально сбалансированного эспрессо..



Фильтр с двойными стенками / Фильтр под давлением(1 чашка/ 2 чашки) :

Эти фильтры облегчают и регулируют давление даже тогда, когда измельчение и дозирование не идеальны.



Питчер

Питчер для молока из нержавеющей стали



Щетка для чистки

Щетка для очистки жерновов



Тест полоска

Полоску для определения жесткости используемой воды.



Диск для очистки

Силиконовый диск для очистки группы.



Игла для чистки

Специальная игла для очистки капучинатора

Капельная кофеварка DCF***





Основные характеристики:

- Объем на 10 чашек
- Емкость для воды 1,4 л*
- Премиальная панель управления
- LED-дисплей
- Автоматическое включение, регулировка аромата кофе (функция **Aroma**) и выбор 1-4 чашек
- Режим поддержания тепла и акустический сигнал при необходимости декальцинирования
- Защита от капель

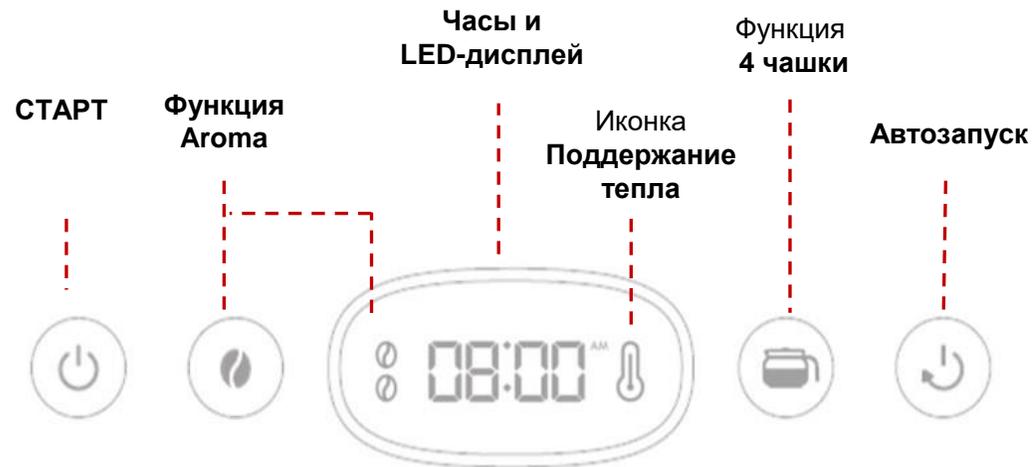
Материалы:

- Корпус из нержавеющей стали и пластика
- Стекланный графин с ручкой и крышкой
- Нескользящие ножки

* Емкость 1,4 л эквивалентна 1,25 л кофе в графине (10 чашек)

Капельная кофеварка DCF***

S M E G



Функция **Aroma** - выбор между легким ☉ и интенсивным ☉ ароматом кофе.

Функция **4 Cups** - позволяет заваривать небольшое количество кофе, что соответствует примерно 4 чашкам.

Автозапуск – установка автоматического запуска заваривания кофе в заданное время.

Установите время с помощью рычага.



💧 Установка **жесткости воды** (мягкая, средняя, высокая). Установка правильной жесткости воды повышает эффективность прибора..



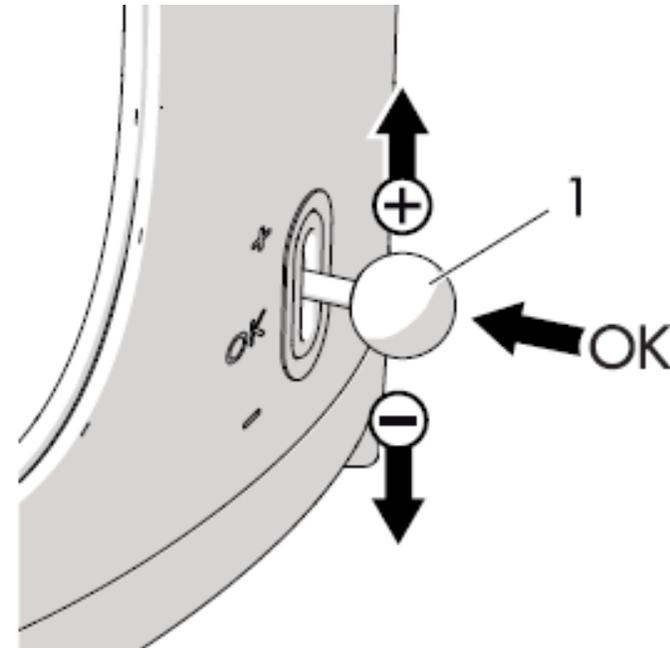
Как это работает?



1

Первое включение

Используйте боковой рычаг, чтобы установить время.



Как это работает?

2

Заполните резервуар для воды с помощью графина



3

Заполните фильтр кофе



Используйте ложечку для кофе, идущую в комплекте с кофеваркой



Как это работает?



Пластмассовый корпус и сетка из нержавеющей стали.
Фильтр поставляется вместе с машиной и его можно мыть в посудомоечной машине.
Данный фильтр можно использовать с бумажным фильтром №4.



Как это работает?



Мерная ложечка из пластика поставляется вместе с машиной, ее можно мыть в посудомоечной машине. Одна ложечка – на одну чашку кофе (около 8 г кофе).

Количество молотого кофе, которое должно использоваться, может варьироваться в зависимости от личных предпочтений



x **10**

Как это работает?

4

Выберите интенсивность аромата* кофе в соответствии с вашим предпочтением вкуса кофе

Light Aroma по умолчанию

Нажмите кнопку Aroma, чтобы выбрать **Intense Aroma**.



Как это работает?



*

Как технически работает Intense Aroma?

В режиме Light Aroma цикл заваривания непрерывный, а в режиме Intense Aroma он останавливается, а затем перезапускается.

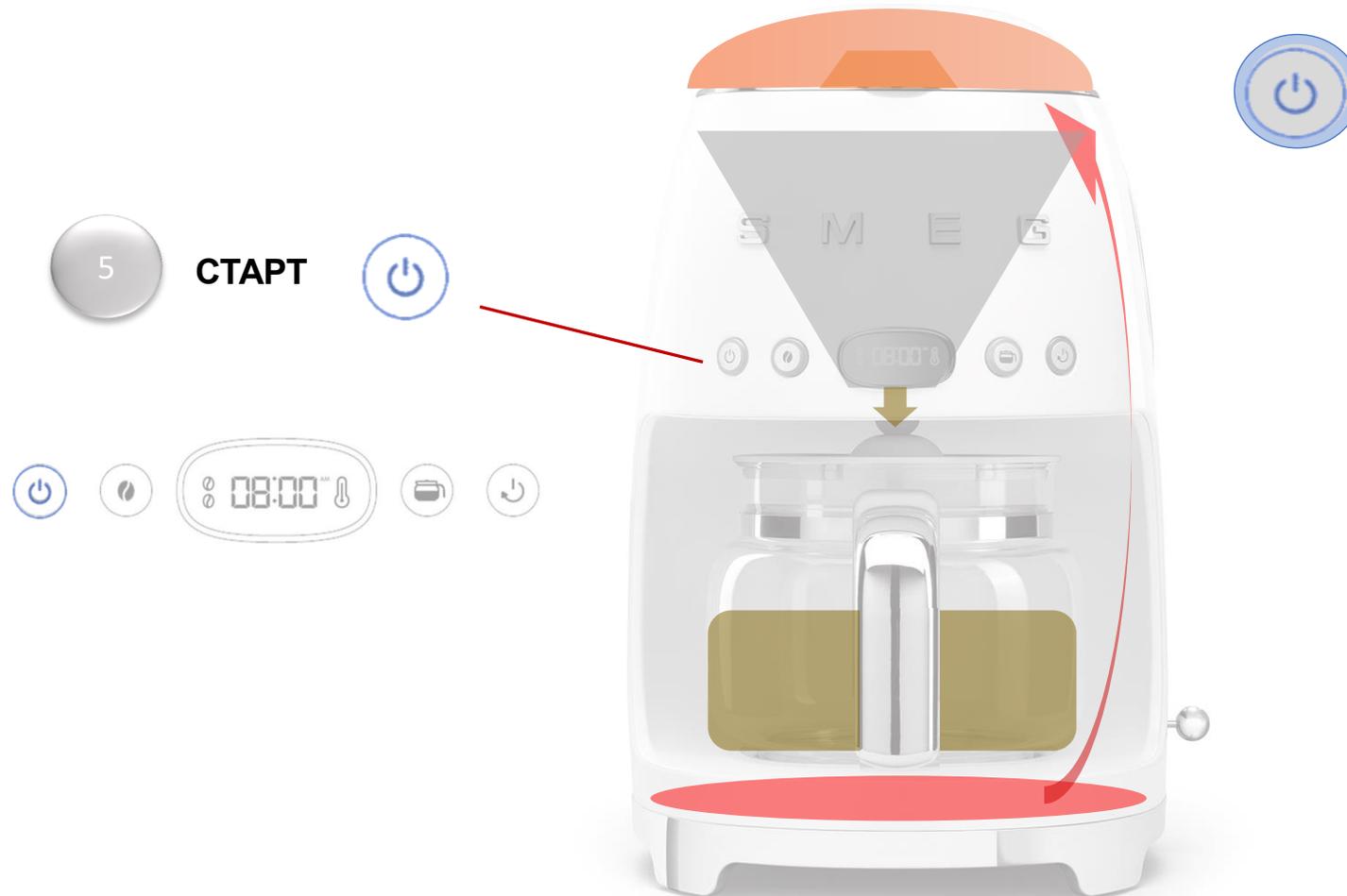
Циклы включения и выключения до конца заваривания кофе.

30 секунд ВКЛ

25 сек ВЫКЛ

Во время циклов OFF вода в кофейном фильтре будет обогащаться вкусом кофе, а результат - более сильный вкус.

Как это работает?



Нагревательный элемент в основании кофеварки начнет нагреваться и нагревать воду в емкости. Кнопка СТАРТ будет подсвечена в течение всего цикла приготовления кофе.

Ороситель во внутренней части крышки будет подавать горячую воду непосредственно в **фильтр**.

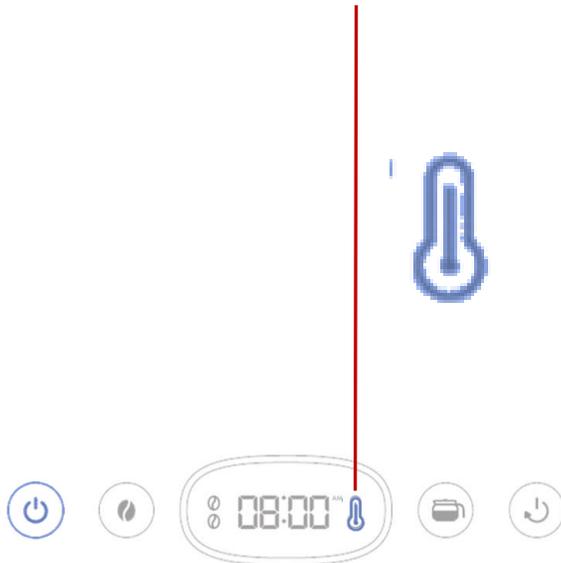
Кофе через **горловину** будет постепенно заполнять **графин**.

Как это работает?

6

После заваривания кофе автоматически запускается режим **Поддержания тепла**: нагревательный элемент остается горячим с течением **20 минут** после приготовления.

Значок **Поддержание тепла** на дисплее будет подсвечен в течение всего периода поддержания тепла.



7

Дополнительные функции



Остановка приготовления кофе вручную в любое время.



Функция 1/2 графина (1-4 чашки): кофеварка автоматически прекращает готовить кофе после небольшого количества кофе (почти 4 чашки).



Функция автозапуска: можно запрограммировать автоматический запуск приготовления кофе по истечении заданного времени.



Установите время с помощью рычага.

Светодиодные кнопки останутся включенными, чтобы сообщить пользователю, что режим автозапуска включен.



Автоматическая кофемашина ВСС***





BCC11
Basic



BCC12
Medium



BCC13
Premium

Почему стоит выбрать автоматическую кофемашину?



ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Кофейная гуща является органическим отходом и не вредит окружающей среде



СВЕЖИЙ КОФЕ

Благодаря свежему помолу обеспечивается богатый и насыщенный аромат



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ КОФЕЙНЫЙ ОПЫТ

От выбора зерен и настройки степени помола до настройки объема напитка



Готовность к работе: Достаточно просто включить в розетку без каких-либо дополнительных настроек

Простота ежедневного использования с удобной панелью управления

Выбор из **нескольких видов напитков**

Съемный заварочный блок - для легкой очистки и обслуживания

Компактный размер → экономия места на кухне

ВСС11***

Кофейные напитки + Горячая вода



Фронтальная панель из матового алюминия с полированной рамкой

Внешний корпус из матового пластика

Решетка поддона для капель из матового алюминия с полированной рамкой

ВСС12***

Кофейные напитки + Горячая вода + Функция пара



Автоматическая кофемашина ВСС***

S M E G

Диспенсер, регулируемый по высоте: для чашек высотой от 90 мм до 185 мм*



* без поддона для сбора капель

ВСС11/12/13



Вентиляционные отверстия на сервисной дверце уменьшают вероятность образования плесени в заварочном блоке и камере



Съемный **двойной поддон для сбора капель**: внутренний поддон можно мыть в посудомоечной машине

Регулируемый по высоте диспенсер:
установка высоты от 90 мм до 185* мм



Интуитивно понятное управление 'В ОДНО КАСАНИЕ'



Кнопки выбора напитков
с подсветкой

Кнопка переключения меню:
Переключатель из основного меню в
дополнительное меню



Основное меню **Белые LED**



Кнопка смены меню

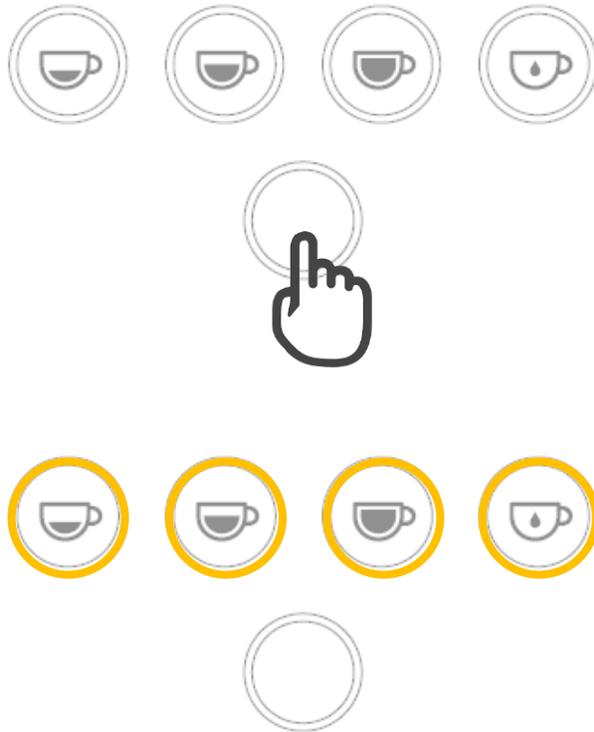


Дополнительное меню **Оранжевые LED**



ВСС11***

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ



Основное меню (белые LED)

Ристретто

Эспрессо

Кофе

Горячая вода

Дополнительное меню (оранжевые LED)

Ристретто лайт

Эспрессо лайт

Кофе Long

Американо

ВСС12***

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ



Основное меню (белые LED)

Ристретто

Эспрессо

Кофе

Горячая вода



Дополнительное меню (оранжевые LED)

Ристретто лайт

Эспрессо лайт

Кофе Long

Функция подачи пара



Ключевые особенности

- **Давление 19 бар**
- Система нагрева - **Термоблок**
- **Кофемолка с коническими жерновами** из нержавеющей стали
- **Большой выбор** степеней помола
- **Съемный заварочный блок** - для легкой очистки и обслуживания
- Емкость для воды на 1.4 л, легко снимается благодаря эргономичной ручке
- **Настройка жесткости воды**
- **Сигнал очистки от накипи**
- Возможность установки фильтра для воды **1ECWF01**
- **Подсветка** поддона для чашек

Основные характеристики

Компактные габариты: экономия места на кухне

Нагревательная система
Термоблок

Готов к работе: просто подключите и пользуйтесь без дополнительных настроек



Разные напитки с помощью удобной панели управления: от эспрессо до кофе и напитков на основе молока (таких как капучино, эспрессо макиато...)

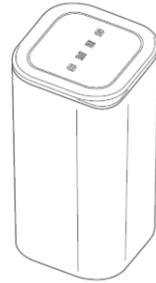
Система вспенивания и Трубка подачи молока для автоматического приготовления напитков на его основе



**Система
вспенивания**

**Трубка
подачи
молока**

Аксессуары в комплекте



Ёмкость для молока из Tritan™, без BPA, с крышкой



Трубка подачи молока



Контейнер для очистки



Контейнер для трубки подачи молока



Комплект для чистки и обслуживания прибора

Функции



Простой в использовании пользовательский интерфейс с плоскими кнопками для 'НАПИТКОВ В ОДНО КАСАНИЕ'

Кнопки выбора напитков с подсветкой

Кнопка лёгкой очистки

Кнопка меню:
переключает с Белого
меню на Оранжевое



Белое меню

БЕЛЫЕ СВЕТОДИОДЫ



Кнопка меню



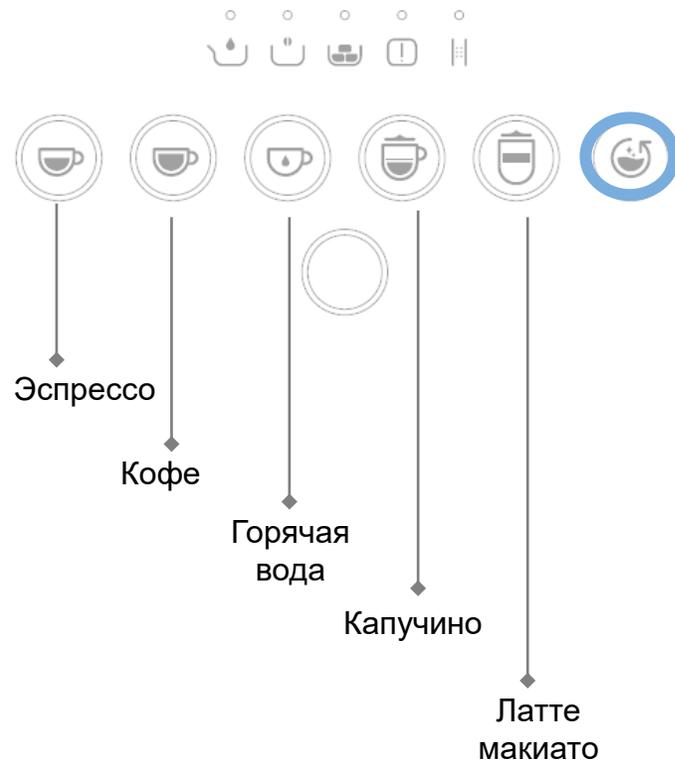
Оранжевое меню

ОРАНЖЕВЫЕ СВЕТОДИОДЫ

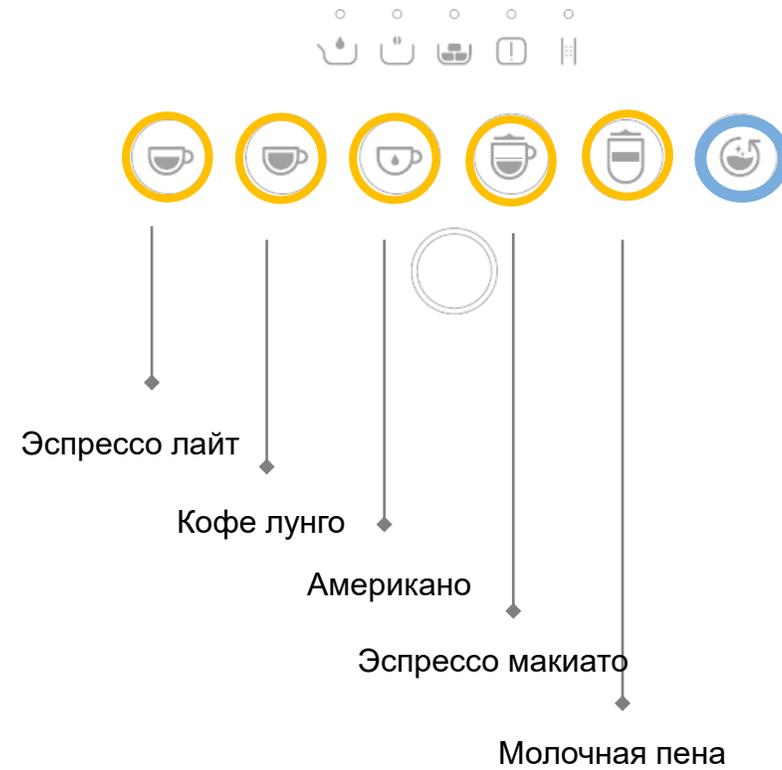


Функции

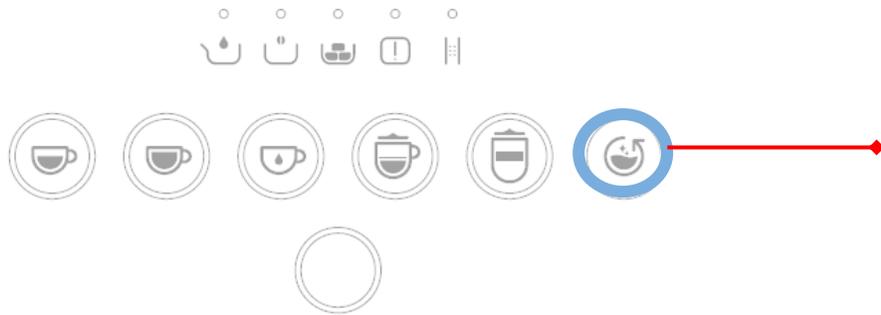
Белое меню



Оранжевое меню



Функции



Кнопка лёгкой очистки.

После приготовления каждого молочного напитка начинает мигать кнопка **Легкая очистка**: требуется процедура очистки.

- **Долгое нажатие (3 секунды)**: активирует **полную очистку** молочного и кофейного контуров.



Из гигиенических соображений, а также для обеспечения исправной работы и правильного наливания в чашку, необходимо ежедневно очищать систему вспенивания молока и диспенсер, если они использовались для приготовления напитков на основе молока.

Можно выполнить полную **автоматическую очистку** с помощью кнопки «Легкая очистка» или **выполнить чистку компонентов вручную**.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА МОЛОЧНОГО КОНТУРА - КНОПКА ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ



РУЧНАЯ ОЧИСТКА СИСТЕМЫ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА



ПРОМОЙТЕ МОЛОЧНЫЙ
КОНТУР И ВСЕ ЕГО
КОМПОНЕНТЫ
ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ

Кофемашина эспрессо Minipro EMC02***

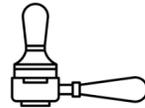




Производительность профессионального уровня для ежедневного приготовления кофе



MADE IN ITALY



ОПЫТ БАРИСТА

- Профессиональный внешний вид
- Точный контроль температуры
- Полностью укомплектована аксессуарами



ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Готовность менее, чем за 4 минуты благодаря системе термоблоков
- Предустановленная функция кофе или ручная активация экстракции
- Специальная программа удаления накипи для поддержания производительности



ВЫСОКАЯ ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ

- LCD-дисплей для установки различных настроек кофемашины и параметров производительности

Кофемашина эспрессо Minipro EMC02***

S M E G

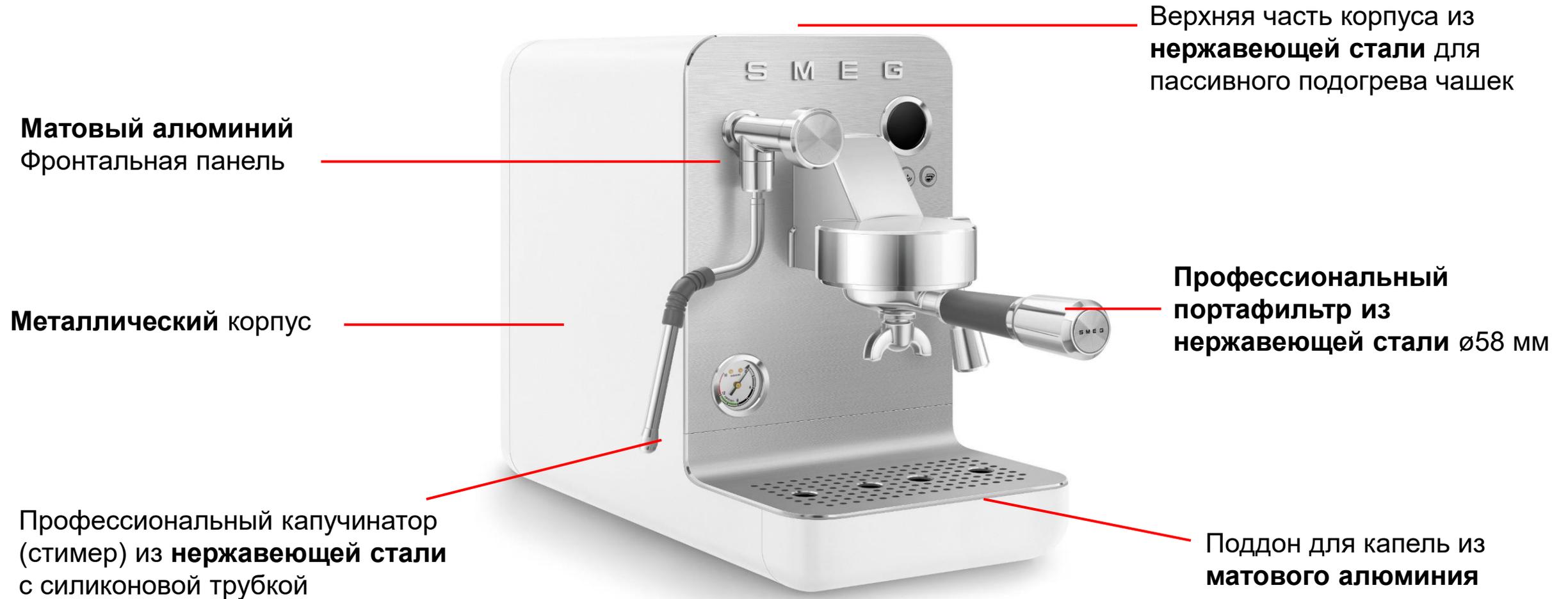


MADE IN ITALY

Эстетика Collezione



Отделка и материалы



Отделка и материалы

Переключатель пара
/горячей воды, **Zamak**

**Съемный поддон для капель
с крышкой** из нержавеющей
стали



**Металлический
хромированный
ЛОГОТИП**

Голова заварочной группы
хромированная, **Zamak**

Рычаг переключателя
хромированный, **Zamak**

Функции и особенности

Тройная система Thermoblock

Отдельный термоблок для подачи пара
Гарантирует быстрое переключение на пар/горячую воду



Отдельный термоблок для заваривания кофе
Гарантирует быстрый нагрев кофемашины

Активно подогреваемая головка группы заваривания
Для точного контроля температуры во время экстракции

Функции и особенности

Поворотный переключатель
Для подачи пара или горячей
воды

Манометр давления для
проверки эффективности
экстракции



**Съемный резервуар для
воды 1.7 л**

LCD-дисплей с 3 кнопками
для предустановленной экстракции
кофе и навигации по меню настроек

Рычажный переключатель
для ручной активации экстракции
кофе

Функции и особенности



Полный комплект аксессуаров



Фильтры с одинарной стенкой/ фильтры без давления (1 или 2 чашки)



Фильтры с двойной стенкой/ фильтры для заваривания под давлением



Питчер для молока



Щеточка для чистки



Тест-полоска для определения жесткости воды



Темпер из нержавеющей стали

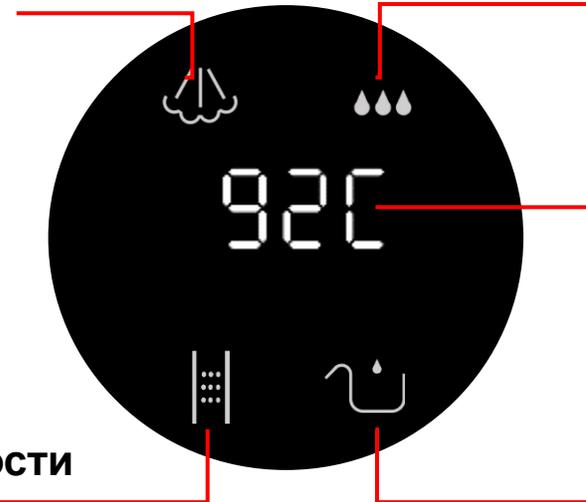
Интерфейс



LCD-дисплей

Символ ПАР

Этот символ горит, когда выбрана функция подачи пара



Символ ГОРЯЧАЯ ВОДА

Этот символ горит, когда выбрана функция подачи горячей воды

Температура заваривания кофе

Когда кофемашина готова к работе на дисплее отобразится установленная температура заваривания

Сигнал необходимости очистки от накипи

Сигнал необходимости залить воду

Интерфейс



Кнопки



- Одна чашка
- В меню настроек → навигация по меню настроек



- Короткое нажатие: переключение с функции ПАР на функцию ГОРЯЧАЯ ВОДА
- Длительное нажатие: вход в меню настроек
- В меню настроек → подтверждение значений меню настроек



- Две чашки
- В меню настроек → навигация по меню настроек

Интерфейс



Экстракция кофе

Кофе можно экстрагировать двумя способами

1. Использование доступный предустановленных функций:

- Экстракция начнется и остановится автоматически при достижении заданного количества напитка.
- Можно настроить количество напитка для предустановленных функций.



2. Вручную, с помощью рычажного переключателя:

- Чтобы начать экстракцию, переместите рычаг переключателя вверх.
- Как только вы достигнете желаемого количества напитка, остановите экстракцию, переместив рычаг вниз.

В обоих случаях во время экстракции на дисплее будет отображаться таймер

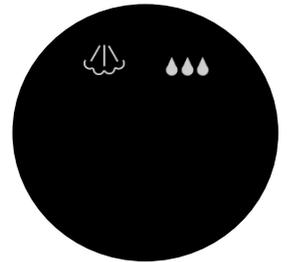


Интерфейс

Активация функций ПАР/ ГОРЯЧАЯ ВОДА



- Из стимера подается как пар, так и горячая вода
- Для переключения с пара на горячую воду, и наоборот, нужно нажать центральную кнопку под дисплеем
- На дисплее загорится специальный значок, как только термоблок достигнет заданной температуры
- Для подачи пара или горячей воды нужно повернуть ручку против часовой стрелки



Интерфейс

Меню настроек

Чтобы войти в меню настроек, нажмите кнопку выбора ПАР/ ГОРЯЧАЯ ВОДА и удерживайте ее в течение 5 секунд



Параметры

Доступные значения

Язык	EN – DE – IT – ES – FR
Единица измерения (для температуры)	°C - °F
Температура кофе	с 90°C до 100°C (92°C по умолчанию)
Предварительная инфузия (определяется продолжительность предварительной инфузии)	1 – 2 – 3 – 4 – 5
Интенсивность пара	1 – 2 – 3
Время перехода в режим ожидания	5 мин. – 10 мин. – 30 мин. – 60 мин.
Есо-режим(термоблок пара/ горячей воды отключен)	On – Off
Уровень жесткости воды	1 – 2 – 3
Очистка от накипи	On – Off
Сброс заводских настроек	да – нет

Кофемолка CGF***



Какие виды кофемолок есть на рынке?



Роторные – измельчение с помощью ножей



Плоские



Конические

Жерновые

Какие виды кофемолок есть на рынке?



Кофемолки с ножами

Роторные кофемолки

Ручные или механические.

Во время работы кофемолки лезвие вращается и измельчает зерна.



- Простые в использовании
- Экономичные



- Неоднородность частиц кофе: этот метод измельчения позволяет одновременно получать частицы кофе разных форм и размеров
- Нет возможности выбрать грубость помола
- Большая скорость вращения: вызывает нагрев, который разрушает вкус кофе

Какие виды кофемолок есть на рынке?



Плоские



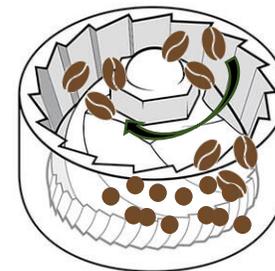
Конические

Жерновые кофемолки

Могут быть двух типов: плоские или конические.

Они состоят из двух частей, которые соединяются друг с другом, одна над другой.

Когда кофемолка включается, одна из двух частей начинает вращаться. Жернова измельчают зерна кофе.



По сравнению с роторными кофемолками, как конические, так и плоско жерновые кофемолки позволяют регулировать тонкость помола, поэтому можно выбрать размер помола.



Плоские

ИЛИ



Конические



Регулировка помола

Регулировка помола позволяет сохранить настоящий вкус кофе для различных рецептов (эспрессо, американо, френч-пресс), используя правильный размер помола.



Количество оборотов в минуту

Более низкие обороты приводят к меньшему нагреву. Меньше тепла гарантирует сохранение аромата кофе.

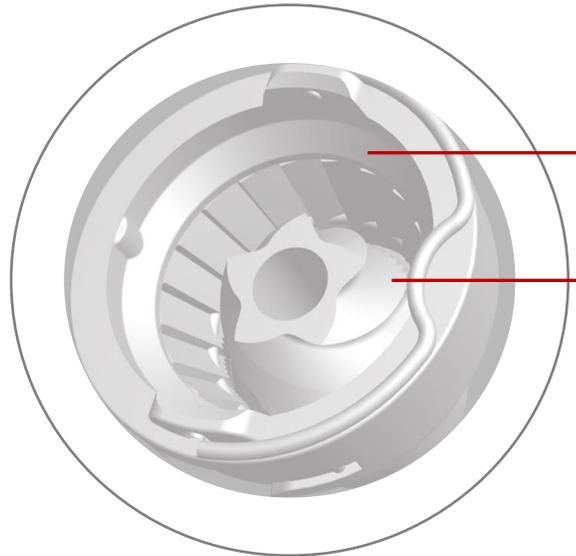


Количество отходов

Больше частиц, которые остаются в жернове, может повлиять на свежесть кофе и, таким образом, на вкус кофе.



Кофемолка с коническими
жерновами из нержавеющей стали

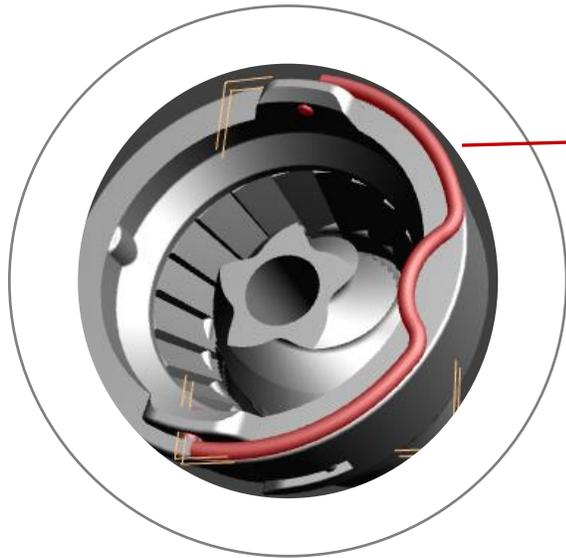


Элемент, зафиксированный
во время работы

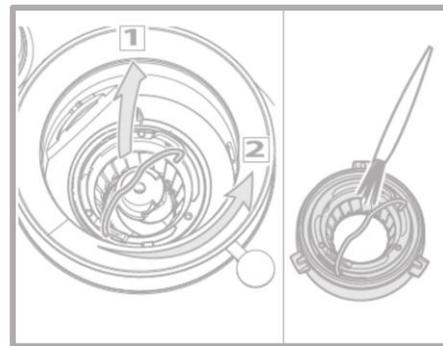
Элемент, вращающийся
во время работы



Кофемолка с коническими
жерновами из нержавеющей стали



Съемная верхняя часть с
жерновами для очистки.
Рычаг для удобства
вынимания.



Съемный резервуар для зерен, для легкой очистки и обслуживания

30 степеней помола в 3 сегментах: мелкий - средний - грубый

Ручка с подсветкой с 8 предустановленными функциями и ручным режимом

Литой корпус с порошковым покрытием и съемной магнитной пластиной из нержавеющей стали



Емкость 350 г для кофе в зернах из Tritan™ Renew с системой легкого снятия и блокировки: легко вынимается с кофейными зернами внутри

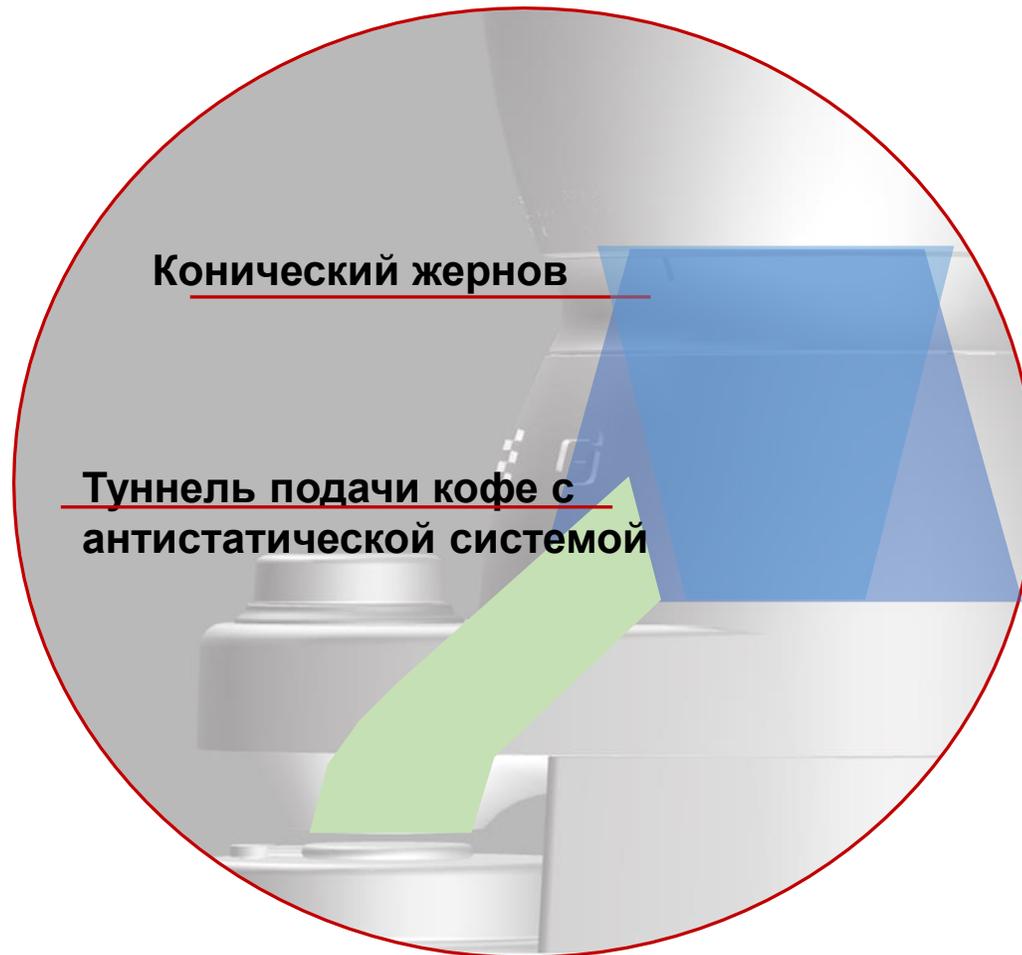
Система безопасного отключения при удалении контейнера для кофе

Интегрированная антистатическая система для повышения удобства использования

Контейнер 150 г для молотого кофе из Tritan™ Renew с клапанной крышкой для хранения

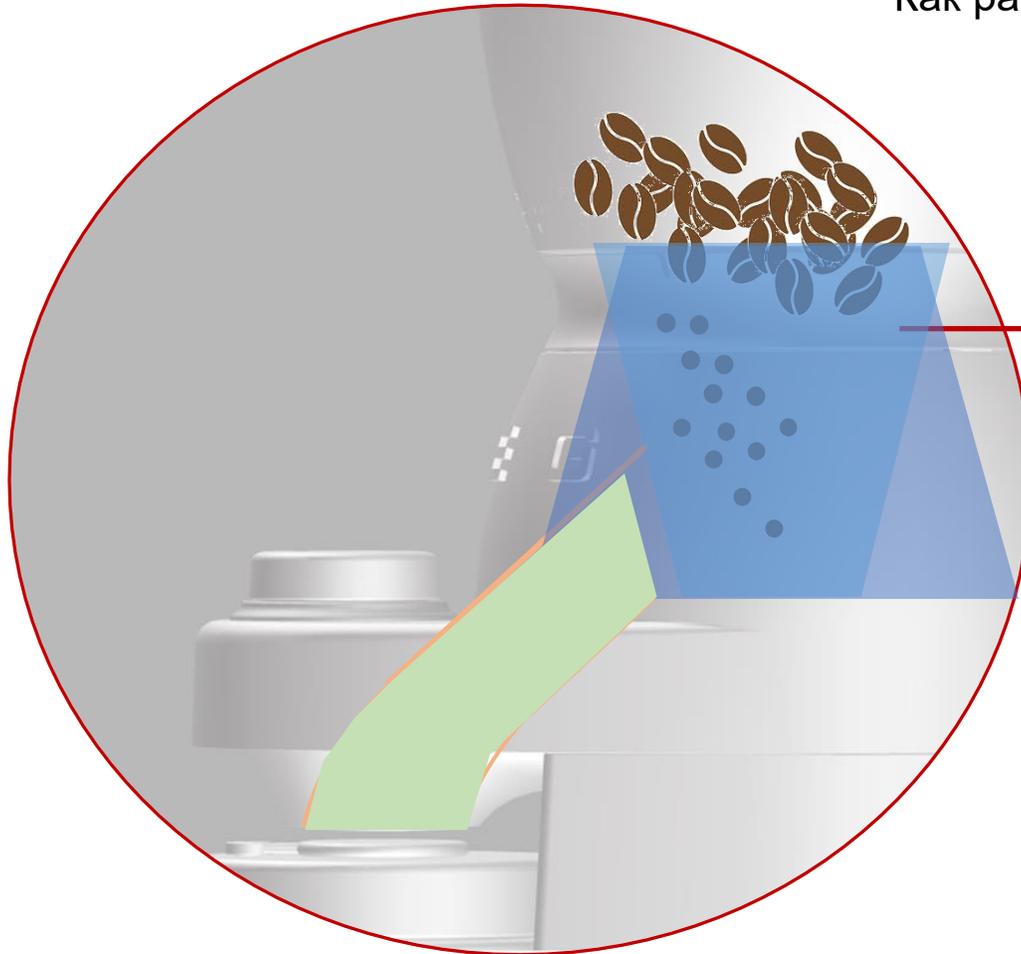
Как это работает?

Антистатическая система представляет собой интегрированную систему, которая повышает удобство использования для конечного потребителя. Она интегрирована в туннель подачи кофе.



Как это работает?

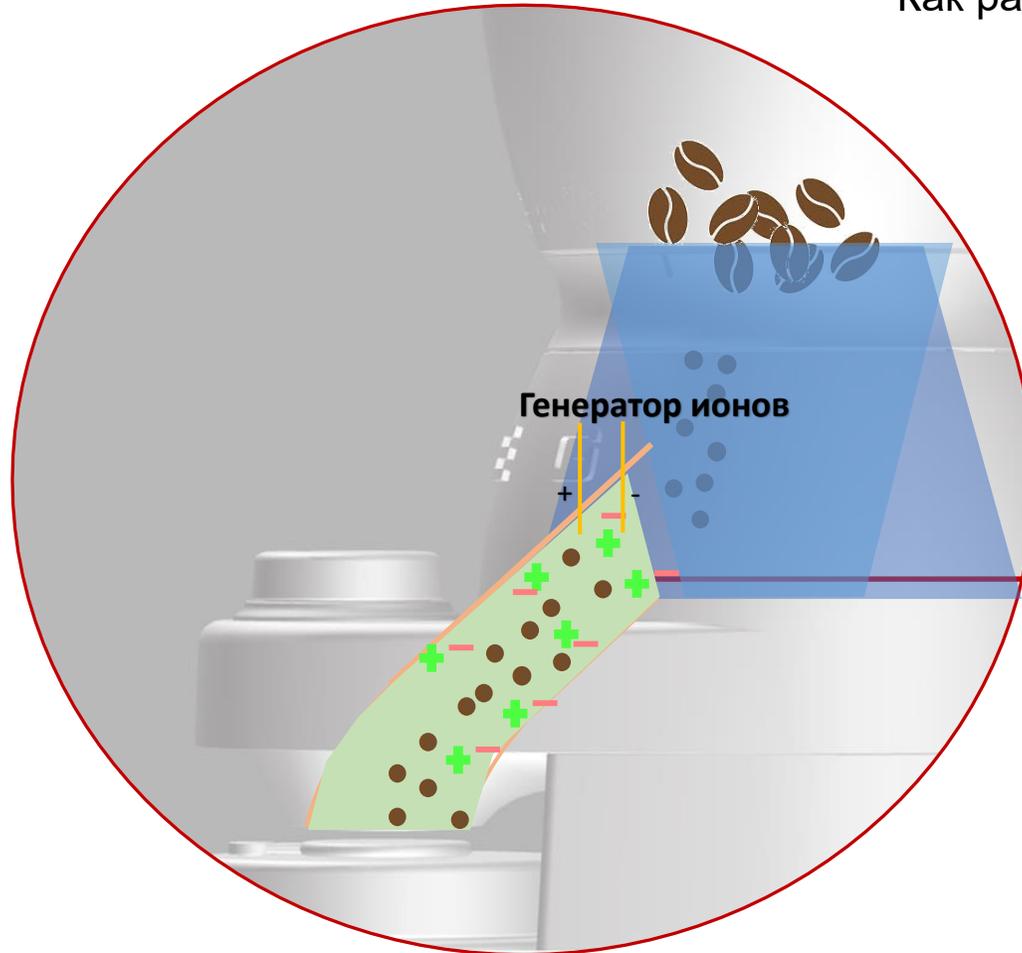
Как работает **антистатическая система**?



Зерна кофе измельчаются
благодаря коническим жерновам

Как это работает?

Как работает антистатическая система?

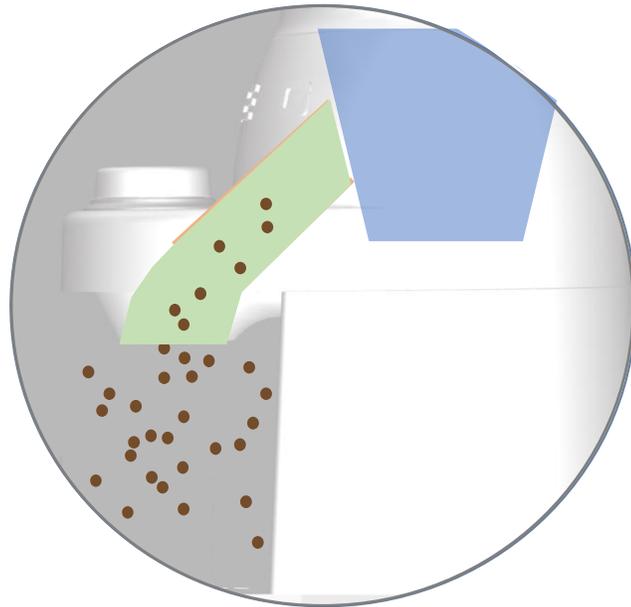


После помола частицы кофе, как правило, заряжены статическим электричеством.

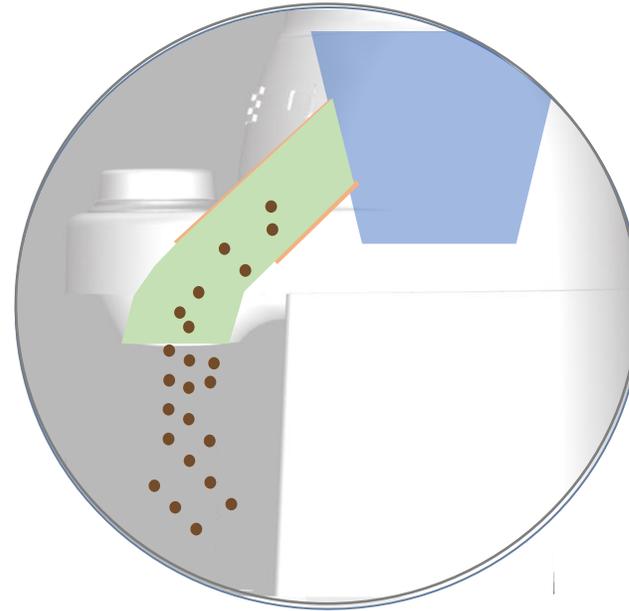
Антистатическая система, встроенная в туннель подачи кофе, будет генерировать **положительно заряженные** и **отрицательно заряженные** ионы, нейтрализуя статическое электричество.

Как это работает?

Без антистатической системы 



С антистатической системой 



Молотый кофе без электростатического заряда легче контролировать. Антистатическая система ограничивает рассыпание молотого кофе вокруг машины и по столу.



Вспениватель молока MFF***



Вспениватель молока MFF***

S M E G

Вспениватель молока Smeg - это прекрасный подарок для пользователя, который хочет завершить свой опыт дегустации кофе в домашних условиях безупречного капучино, латте маккиато, флет вайт и другими кофейно-молочными напитками...



Капучино



Кофе латте



Латте Макиато



Горячее молоко



Не только молоко для кофе ...

Вспениватель молока Smeg идеально подходит также для тех, который ищет моменты, чтобы расслабиться и отдохнуть за чашечкой своих любимых горячих напитков в любое время дня.



Горячий шоколад



Растворимые горячие/
холодные напитки



Растворимый капучино,
растворимый кофе

Вспениватель молока MFF***

S M E G

Крышка из Tritan™ со встроенной мерной чашкой для удобства просмотра. Боковые полоски ручки для безопасного открывания крышки.

Система индукционного нагрева, безопасная и простая в уходе, с автоматическим выключением.

6 предустановленных программ, ручные функции, подсветка. Кнопка СТАРТ/СТОП



Съёмный кувшин из нержавеющей стали, можно мыть в посудомоечной машине. В комплекте 2 диска (1 зубчатый, 1 гладкий)

Кувшин: нагрев до 600 мл/ вспенивание до 250 мл

Корпус из нержавеющей стали окрашенный, с 3D-логотипом

Зубчатый диск для функций ГОРЯЧЕЕ/
ХОЛОДНОЕ ВСПЕНИВАНИЕ или ШОКОЛАД.
Он вспенивает молоко или шоколад, создавая
легкую или густую пену в соответствии с
выбранной функцией.



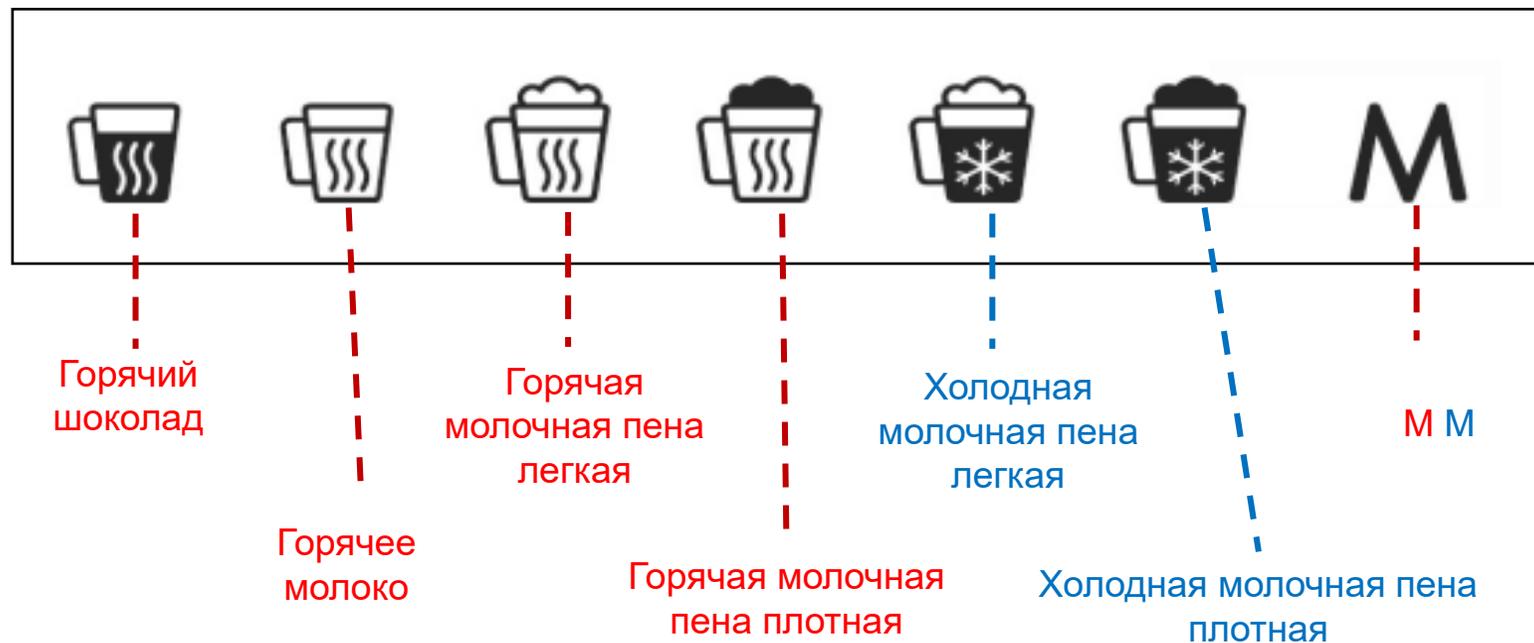
Плоский диск для функции ГОРЯЧЕЕ
МОЛОКО.
Он перемещает молоко, избегая прилипания,
но не вспенивая его.



Вспениватель молока MFF***

S M E G

Пользователь может выбрать среди следующих функции:



На результаты пенообразования может влиять тип используемого молока. Для достижения лучшей пены рекомендуется цельное молоко.



Пользователь может выбрать среди следующих функции:

	Функция	Тип диска	Горячее	Пена	Тип пены	Пример приготовления
1	 Горячий шоколад	 Зубчатый			Легкая	Горячий шоколад
2	 Горячее молоко	 Плоский			Без пены	Горячее молоко, кофе латте
3	 Горячая пена легкая	 Зубчатый			Легкая	Флет вайт (двойной кофе + вспененное молоко)
4	 Горячая пена плотная	 Зубчатый			Плотная	Капучино, латте макиато
5	 Холодная пена легкая	 Зубчатый			Легкая	Холодный кофе макиато
6	 Холодная пена плотная	 Зубчатый			Плотная	Ледяной эспрессо с молоком
M	M Ручной режим	 Зубчатый и Плоский			От легкой до плотной	Растворимый ЧАЙ или КОФЕ с молоком или водой
		 Зубчатый и Плоский			От легкой до плотной	Растворимый ЧАЙ или КОФЕ с молоком или водой

Как это работает?

ШАГ 1:

Выберите правильный диск в соответствии с желаемым результатом (1 - плоский или 2 - зубчатый).

ШАГ 2:

Налейте молока или шоколада в емкость вспенивателя, следуя рекомендациям по уровню жидкости на внутренней поверхности емкости.



Как это работает?

ШАГ 3:

Выберите нужную функцию, поворачивая ручку.
Нажмите START, чтобы начать цикл.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ



Нажмите кнопку START / STOP. По завершении цикл прекратится автоматически.

ГОРЯЧЕЕ

Нажмите кнопку START / STOP. Скорость и температура диска увеличивается пропорционально продолжительности цикла. Пользователь может остановить это в любое время*.

РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

M

ХОЛОДНОЕ

Удерживайте кнопку START / STOP нажатой. Через 3 секунды диск начинает вспенивать молоко, не нагревая его. Пользователь может остановить это в любое время*.

* В любом случае цикл автоматически остановится через 240 секунд, чтобы сохранить безопасность продукта и функциональность.

Мини-печь с паром COF***





Лучшая в своем классе технология духовки, теперь и в настольном варианте



MADE IN ITALY



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

- Объем 30 л и 3 уровня приготовления
- Многофункциональное приготовление
- Аксессуары в упаковке



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Традиционное + приготовление с паром
- 24 часа непрерывной подачи пара



ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 3 варианта меню
- Режим Chef: более 30 встроенных рецептов
- Мой помощник Smeg – QR-код

Дизайн и эстетика

Цветовая гамма



MADE IN ITALY

Стиль 50-х гг.

Доступные цвета:



Черный



Белый



Кремовый



Пастельный
голубой



Пастельный
зеленый



Красный

Дизайн и эстетика

Отделка и материалы



Пластиковый глянцевый корпус

Пластиковая хромированная
рамка окна + стеклянное окно

Металлический хромированный
логотип Smeg

Дизайн и эстетика

Отделка и материалы



Пластиковая глянцевая кнопка открывания резервуара для воды
+ **пластиковый хромированный ободок**

LCD-дисплей
+ **пластиковая хромированная рамка**

Ручки из **бакелита**
+ кнопки с **LED-подсветкой**

Алюминиевая ручка с уголками из **бакелита**

Функции и возможности



Основные особенности

Объем 30 л | новая внутренняя камера

Доступны несколько режимов приготовления:

- Традиционное приготовление
-  Air fry, подогрев, размораживание
-  Функции приготовления на пару
-  Встроенные автоматические рецепты
- 



- Внутренняя камера:
- 2 нагревательных элемента: гриль + нижний
 - Конвектор
 - Галогенная лампа

3 уровня приготовления
Съемные боковые направляющие для облегчения чистки

Функции и возможности

Основные особенности

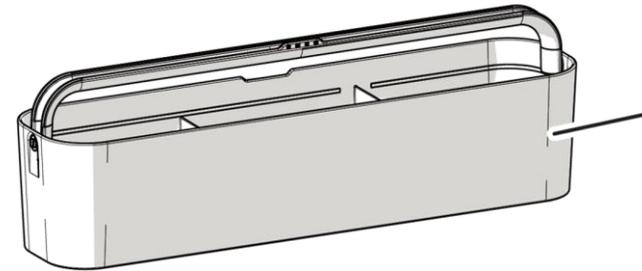


Мощная генерация пара: достигайте превосходных результатов приготовления и сохраняйте вкус и питательные вещества:

- Приготовление на 100% пару
- Комбинированное приготовление с использованием пара с регулируемым уровнем влажности 20-70%

Съемный резервуар для воды:

Непрерывная подача пара 24 часа: нет необходимости прерывать приготовление пищи, чтобы наполнить резервуар для воды



Объем 0.8 л
90 минут
непрерывного
приготовления
на пару

Доступные сигналы:

- 🔥 Пустой резервуар для воды
- 🧼 Необходима очистка от накипи

Функции и возможности

Панель управления

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРЕДУСТАНОВКИ

- Выбор основного меню
- Статический
- Гриль
- Нижний нагрев
- Air Fry
- Поддержание тепла
- Размораживание



СИГНАЛЫ

- Назад
- Блокировка управления
- Пустая емкость для воды
- Очистка от накипи

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Часы / Таймер / Таймер отсрочки включения
- Температура
- Пар %
- Вес
- СТАРТ
- Сигнализация предварительного разогрева

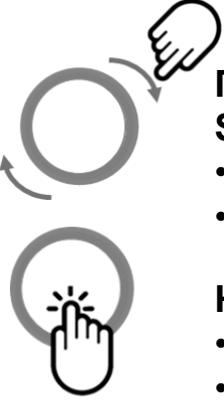
Меню рецептов CHEF

1. Мясо и птица
2. Рыба и моллюски
3. Овощи и гарниры
4. Сладости и торты
5. Хлеб, пицца и пироги

Функции и возможности

Панель управления

1)



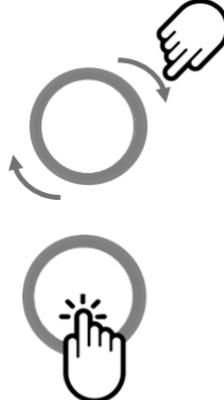
Поворотный переключатель START/STOP

- Выбор главного меню
- Выбор функций

Кнопка START/STOP

- Подтверждение выбора
- Начать/ остановить приготовление

2)



-|+ SET поворотный переключатель

- Настройка параметров приготовления: температура, время, % пара, #рецепты, вес продуктов

-|+ SET кнопка

- Подтверждение выбора параметров



Функции и возможности

Панель управления

- Для начала использования духовки сначала выберите главное меню, а затем нужную функцию приготовления:



ТРАДИЦИОННЫЕ ФУНКЦИИ

Статический | Конвекция | Гриль | Нижний нагрев | Air Fry | Поддержание тепла | Размораживание



ФУНКЦИИ С ПАРОМ

Пар 100% | Комбинированные режимы с паром 20-70%



CHEF-МЕНЮ

33 встроенных рецепта | 5 категорий продуктов



Функции и возможности



Традиционные функции

- После выбора одной из функций традиционного приготовления отрегулируйте параметры (температура, время) до желаемых значений и подтвердите нажатием кнопки START / STOP



Статический

Традиционное приготовление, идеально для одиночных блюд. Например, жаркое, жирное мясо, хлеб, пироги.



Конвекция

Интенсивное равномерное приготовление. Идеально для бисквитов, тортов и для приготовления более чем на одном уровне.



Гриль

Обеспечивает превосходный результат при приготовлении на гриле и запекании. При использовании в конце приготовления придает блюдам равномерное подрумянивание.



Нижний нагрев с конвекцией

Нагрев происходит снизу. Превосходно для тортов, пирогов, тартов и пиццы.



Air-Fry

Используется для обжаривания без масла или с минимальным количеством масла. Рекомендуется использовать специальный перфорированный противень.



Поддержание тепла

Подходит для разогрева и поддержания в теплом состоянии готовых блюд.



Размораживание

Используется для размораживания замороженных продуктов.

Функции и возможности



Функции с паром

- После выбора одной из функций с паром установите параметры приготовления (температура, % пара, длительность) на желаемый уровень и подтвердите нажатием кнопки START / STOP.



Приготовление на 100% пара

Чистый 100% пар идеален для приготовления рыбы, овощей, курицы, риса, картофеля и десертов. При низких температурах можно использовать пар для быстрого поднятия теста. Рекомендуется использовать для приготовления специальный перфорированный противень.



Пар и конвекция

Комбинация нагревательных элементов с конвекцией и паровым приготовлением (уровень пара регулируется от 20 до 70%).



Пар и гриль с конвекцией

Комбинация гриля с конвекцией и паровым приготовлением (уровень пара регулируется от 20 до 70%).

ФУНКЦИИ И ВОЗМОЖНОСТИ

Chef-меню

- После выбора одной из категорий Chef выберите желаемый рецепт и установите вес блюда – функции и параметры приготовления устанавливаются автоматически*. Подтвердите выбор кнопкой START / STOP.
- Дополнительную информацию о рецептах, включая рекомендуемые аксессуары и уровень приготовления, смотрите в инструкции пользователя или на портале My Smeg Assistant.



МЯСО&ПТИЦА **РЫБА&МОЛЛЮСКИ** **ОВОЩИ&ГАРНИРЫ** **СЛАДОСТИ&ТОРТЫ** **ХЛЕБ, ПИЦЦА &ПИРОГИ**



Жареная курица



Лосось на пару



Овощная запеканка



Капкейки с черникой



Фоккачча с розмарином

Menu	Category	Recipes	Accessory	Shelf indicated from the bottom upwards	
CHEF		P01	Pork spare ribs	 Enamelled tray	1
		P02	Pork sausages	Enamelled tray	1
		P03	Roast pork	Enamelled tray	1
		P04	Roast beef	Enamelled tray	1
		P05	Duck stew, in pieces	 Enamelled tray	1
		P06	Whole roast chicken	 Enamelled tray	1
		P07	Chicken nuggets	Perforated tray	2
CHEF		P08	Salmon fillet/steak	 Perforated tray	2
		P09	Whole fish	 Enamelled tray	1
		P10	Cod au gratin	Enamelled tray	2
		P11	Sea bream / sea bass en papillote	Enamelled tray	1
		P12	Calamari/squid/cuttlefish	 Perforated tray	2
		P13	Scallops/mussels au gratin	Enamelled tray	1
		P14	Breaded prawns	Perforated tray	2
CHEF		P15	Roast potatoes	Enamelled tray	1
		P16	Vegetables au gratin	Enamelled tray	1
		P17	Mixed roasted vegetables	Perforated tray	2
		P18	Stuffed vegetables	 Enamelled tray	1
		P19	Chips/potato croquettes, frozen	Perforated tray	2
CHEF		P20	Chocolate fondant	Moulds on perforated tray	1
		P21	Apple pie	Cake tin on rack	1
		P22	Tart	Cake tin on rack	1
		P23	Sponge cake	Cake tin on rack	1
		P24	Cheesecake	Cake tin on rack	1
		P25	Muffin/cupcakes	 Moulds on perforated tray	1
		P26	Biscuits	Enamelled tray	1

* Время приготовления можно регулировать в зависимости от желаемого вкуса и используемых ингредиентов.

Функции и возможности

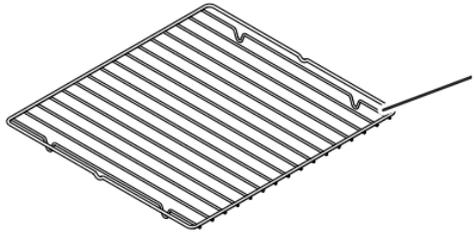
Меню пользователя, настройки

Параметр	Доступные значения
Блокировка управления 	On – Off
Звук	On – Off
Формат часов	12 ч. – 24 ч.
Время	часы : минуты
Единица измерения (для температуры и веса)	EU – US
Яркость дисплея	1 – 2 – 3 – 4 – 5
Есо-функция	On – Off
Жесткость воды	1 – 2 – 3 – 4 – 5
Очистка от накипи	On – Off



Аксессуары в комплекте

- В комплект поставки входит **стартовый набор**, который включает в себя: руководство пользователя и гарантию, съемный шнур питания и 3 аксессуара:



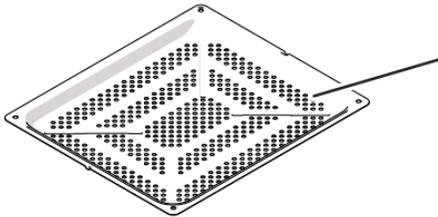
Решетка для гриля(1)

Этот аксессуар можно использовать для контейнеров для духовки, форм и кастрюль.



Эмалированный противень(1)

Эмалированный противень рекомендуется использовать для традиционных функций приготовления тортов, пиццы, выпечки десертов. Также можно использовать для сбора жира для продуктов, помещенных непосредственно на решетку гриля.



Перфорированный противень из нержавеющей стали (1)

Перфорированный противень рекомендуется использовать для:

- функций с использованием пара для приготовления рыбы и овощей;
- программы обжаривания AirFry панированных полуфабрикатов и замороженных продуктов, таких как картофель, крокеты, сырные палочки.

Мини-печь с паром COF***

S M E G

Технический паспорт



Мощность	1800 Вт 900 Вт (гриль) 700 Вт (нижний нагрев)
Объем	30 л
Количество уровней приготовления	3
Нагревательные элементы	2 (гриль и нижний нагрев)
Конвектор	Одно направление вращения
Генерация пара	Пар100% Регулировка пароувлажнения 20-70%
Резервуар для воды	Съемный
Объем резервуара для воды	0.8 л
Объем парогенератора	0.4 л
Температура	30 – 230 °С
Открывание дверцы	Стандартное
Количество стекол дверцы	2
Внутренняя подсветка	Галогенная лампа
Пользовательский интерфейс	Цветной LCD-дисплей Поворотные переключатели с кнопкой и LED-подсветкой
Ножки	Нескользящие ножки
Размеры внутренней камеры, ШхГхВ	372 X 357 X 220 мм
Размеры прибора, ШхГхВ	500 X 456 X 399 мм (без ручки и ножек) 500 X 502 X 400 мм (с ручкой и ножками)
Вес	15,7 кг (без аксессуаров)
Родина электрического кабеля	1 м, съемный
Традиционные функции приготовления	статический – конвекция – гриль – нижний
Предустановленные программы	Air Fry – поддержание тепла – размораживание
Функции пара	100% пар – пар с конвекцией – пар с грилем
Количество рецептов Chef	33 – 5 категорий продуктов
Время	Таймер – Таймер отсрочки (окончание приготовления)
Сигнал предварительного разогрева	да
Сигнал очистки от накипи	да
Сигнал пустой емкости для воды	да
Блокировка управления	да

Настольная индукционная панель PIC***



Производительность профессионального уровня для ваших ежедневных кулинарных приключений



MADE IN ITALY



ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Сенсорный дисплей
- Управление питанием и таймером
- My Smeg Assistant – QR-код
- Портативный прибор



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

- Предустановленные режимы: поддержание тепла, жарение и BBQ
- Дополнительные настройки для режимов жарение и BBQ



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Внешний датчик для контроля температуры
- 2 программы с термощупом

Дизайн и эстетика

Цветовая гамма



Эстетика Collezione

Доступные цвета



Черный



Белый



Изумрудно-зеленый

Ограниченная серия *



Полностью
черный

* Более подробная информация по модели Full Black будет позже

Дизайн и эстетика

Отделка и материалы

Алюминиевая панель с матовой отделкой и блестящий край фаски



Стеклокерамическая поверхность со светло-серой шелкографией

Матовый пластиковый корпус

Алюминиевая панель с матовой отделкой и полированный край фаски

Хромированный пластиковый логотип Smeg

Функции и возможности

Основные особенности

Одна зона приготовления
Диаметр посуды: 12-24 см

Сенсорный дисплей

Быстрый выбор мощности и времени для выполнения нескольких функций приготовления:

- Уровней мощности: 9 + Booster
- Таймер: до 99 мин.

Красная LED-индикация



Функции и возможности

Панель управления

Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**



Контроль мощности
Используйте слайдер для установки
желаемого уровня мощности

Управление таймером
Используйте кнопки +/-
для установки таймера
обратного отсчета

- Для использования варочной панели выберите уровень мощности с помощью слайдера.
- При необходимости установите таймер обратного отсчета, чтобы автоматически остановить цикл приготовления по истечении времени.

Функции и возможности

Панель управления

- Последовательно нажимайте кнопку предустановленных программ, чтобы активировать одну из программ:

Жарение



Барбекю



Поддержание тепла



- Функции барбекю и жарение позволяют выбирать дополнительные программы приготовления со специальными настройками мощности и времени:

- Барбекю: **b1, b2, b3**
- Жарение: **F1, F2, F3**



Кнопка **предустановленных программ**

Используйте слайдер или кнопки +/-, чтобы отрегулировать желаемый уровень мощности и установить таймер обратного отсчета

Функции и возможности

Предустановленные программы



- После выбора используйте слайдер и кнопки +/-, чтобы **выбрать тип программы Барбекю** и настроить параметры приготовления:



Программа	Предварительный нагрев (не регулируется)	Приготовление (регулируется)
b1) Овощи	Уровень мощности: 9 Таймер: 2 мин.	Уровень мощности: 8 Таймер: <i>остановка пользователем</i>
b2) Рыба и моллюски	Уровень мощности: 9 Таймер: 2 мин.	Уровень мощности: 7 Таймер: <i>остановка пользователем</i>
b3) Бургер, стейки, бекон	Уровень мощности: 8 Таймер: 4 мин.	Уровень мощности: 7 Таймер: <i>остановка пользователем</i>

* Дополнительную информацию о предустановленных режимах, рекомендуемой мощности и времени приготовления см. в буклете с инструкциями

Функции и возможности

Предустановленные программы

"  " Жарение

- После выбора используйте слайдер и кнопки +/-, чтобы **выбрать тип программы Жарение** и настроить параметры приготовления:

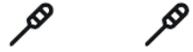
	Программа	Предварительный нагрев (не регулируется)	Приготовление (регулируется)
	F1) Свежие продукты	Уровень мощности: 9 Таймер: 9 мин.	Уровень мощности: 8 Таймер: <i>остановка пользователем</i>
	F2) Замороженные продукты	Уровень мощности: 8 Таймер: 13 мин.	Уровень мощности: 7 Таймер: <i>остановка пользователем</i>
	F3) Сладости	Уровень мощности: 8 Таймер: 13 мин.	Уровень мощности: 7 Таймер: <i>остановка пользователем</i>

* Дополнительную информацию о предустановленных режимах, рекомендуемой мощности и времени приготовления см. в буклете с инструкциями

Функции и возможности

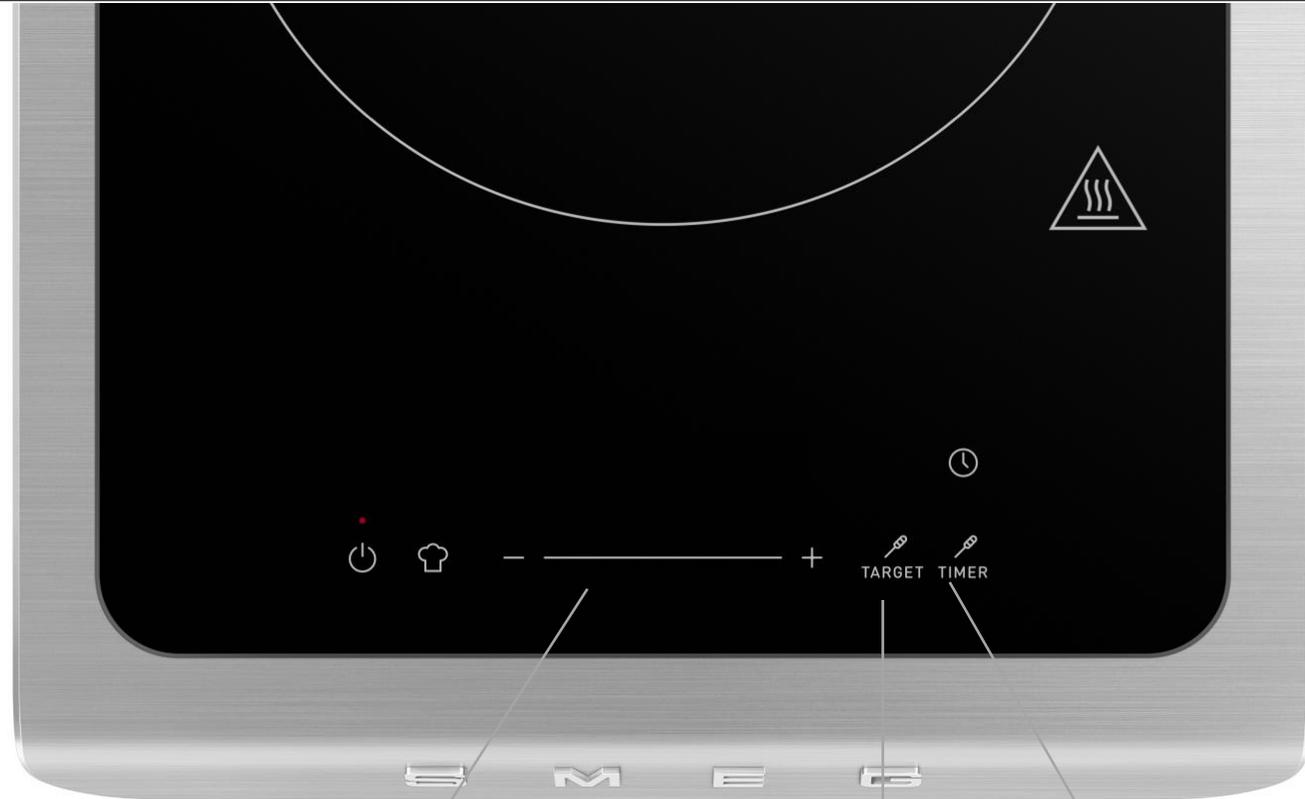
Панель управления

- Подключите внешний датчик температуры, чтобы активировать 2 программы:



TARGET TIMER

- **Target – датчик целевой температуры:** установите целевую температуру внутри продукта и приготовление завершится автоматически при ее достижении (*идеально подходит для приготовления мяса, рыбы, яиц и т.п.*)
- **Датчик таймера:** установите температуру приготовления и поддерживайте в течение определенного времени, до тех пор, пока не будет достигнут желаемый уровень приготовления (*идеально подходит для приготовления в режиме sous-vide, медленного приготовления и т.д.*)



Используйте слайдер или кнопки +/- , чтобы установить целевую температуру , отрегулировать уровень мощности и время приготовления

Кнопка датчика целевой температуры

Кнопка датчика таймера

Функции и возможности

Настройки пользовательского меню



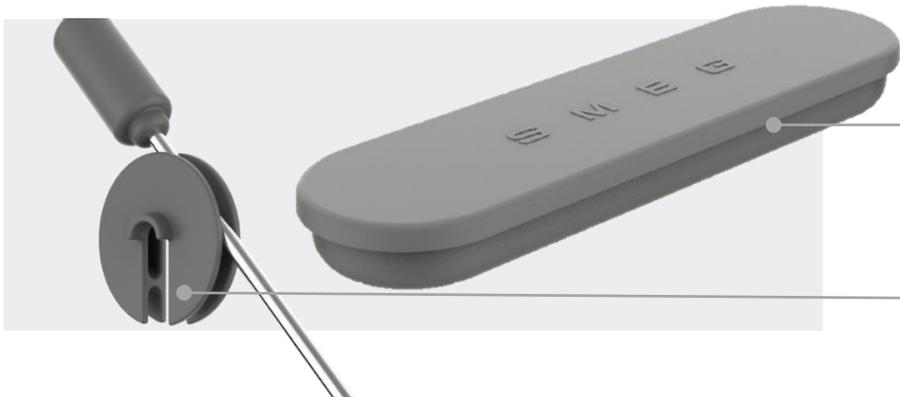
Параметр	Доступные значения
Звук кнопок	On – Off
Звуковые сигналы	On – Off
Уровень яркости дисплея	Шкала: 0 – 9

Аксессуары в комплекте



Термощуп (1)

Для продуктов, требующих контроля температуры.
Использование термощупа обязательно для встроенных режимов приготовления с термощупом.



Футляр для аксессуаров (1)

Для удобного хранения аксессуаров к PIC01

Держатель для термощупа (1)

Используется в качестве опоры для термощупа.
Устанавливается на край кастрюли или сковороды.

Настольная индукционная панель PIC***

S M E G

Технический паспорт



Мощность	2100 Вт
Совместимый диаметр посуды	12 – 24 см
Количество зон приготовления	1
Уровень мощности	9
Таймер	0 – 99 мин.
Температура	40 – 99°C
Пользовательский интерфейс	Сенсорный цифровой дисплей
Управление	Слайдер и кнопки +/-
Нескользящие ножки	да
Размеры ДхШхВ	315 X 412,5 X 54 мм
Вес	3,2 кг
Длина провода	1 м (съёмный)
Booster	да
Предустановленные режимы	Поддержание тепла – Барбекю – Жарение
Режимы с термощупом	Датчик целевой температуры – датчик таймера
Функция Пауза	да
Блокировка управления	да
Датчик наличия посуды	да
Защита от перегрева	да
Автоматическое отключение	да
Сигнал окончания приготовления	да

Кухонные весы KSC01***



Кухонные весы KSC01***

S M E G

В категории «Приготовление пищи» проявилось новое семейство кухонных весов.

Серия Collezione



КЛЮЧЕВЫЕ ДРАЙВЕРЫ ПРОДУКТА

ТОЧНОСТЬ

ПОРТАТИВНОСТЬ

ПРОСТОТА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Цветовая гамма



Белый матовый



Черный
матовый



Изумрудно-зеленый
матовый

Дизайн, отделка & материалы



Основные характеристики



ТОЧНОСТЬ

- Точность до 1 грамма



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

- Взвешивание до 5 кг
- Автоматический переход в режим ожидания



ПОРТАТИВНОСТЬ

- Легкие и компактные



ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Интуитивный дисплей
- Съёмная внутренняя чаша
- Аккумуляторная батарея



ВНИМАНИЕ НА ДИСПЛЕЙ

Кнопка **UNIT**

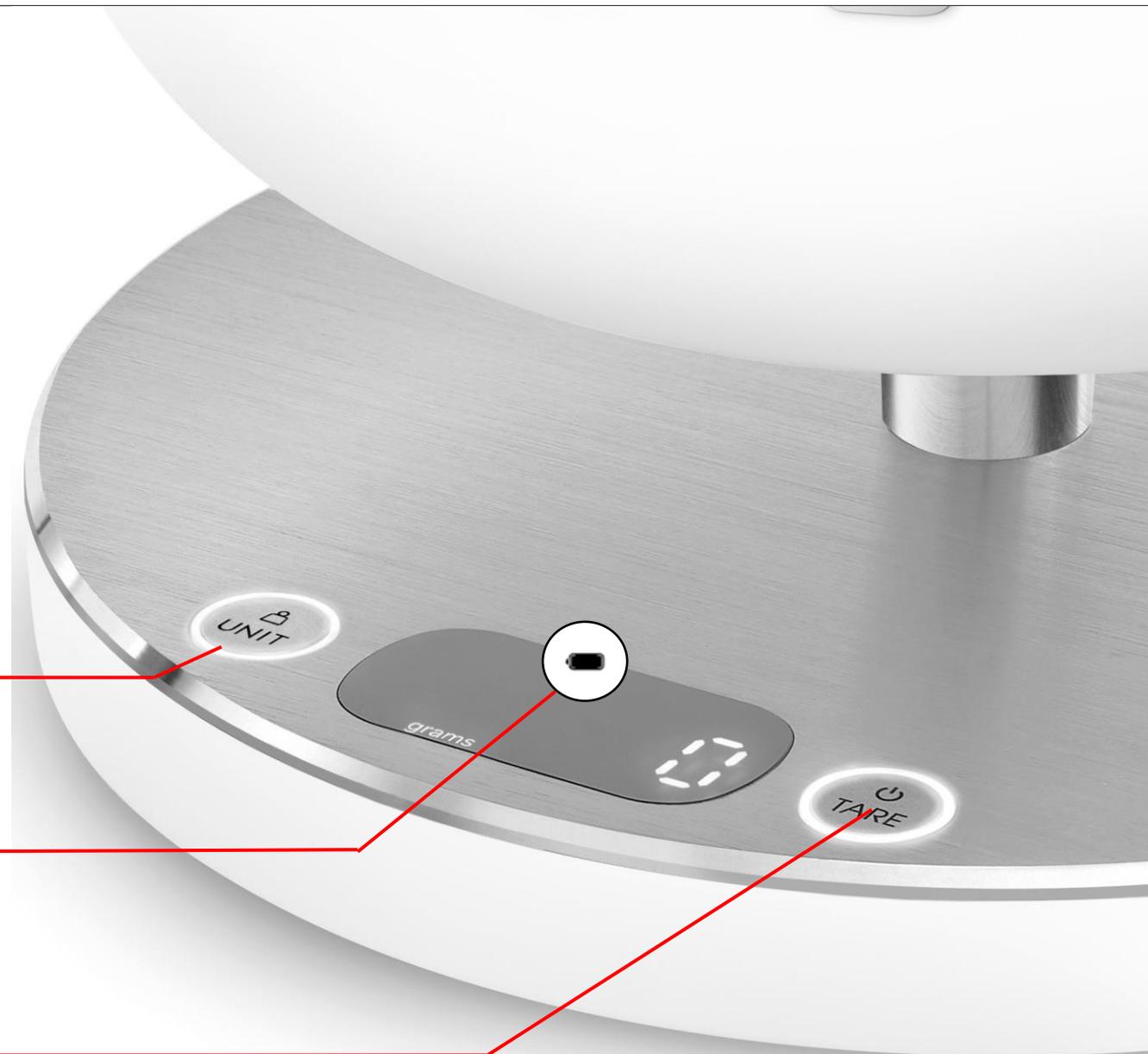
Переключение между граммами, миллилитрами, фунтами-унциями, жидкими унциями – отображаются на дисплее.

Символ **BATTERY**

Монитор заряда аккумулятора.

Кнопка **POWER & TARE**

Включение, выход из режима ожидания.
Функция «Тара».



ВНИМАНИЕ НА ОБРАТНУЮ СТОРОНУ



USB-ПОРТ

Используется для зарядки аккумуляторной батареи.

КНОПКА ВКЛ/ ВЫКЛ

Ожидаемые новинки *

S M E G



* Ориентировочно ноябрь



* Ориентировочно 3 квартал

S M E G

MADE IN ITALY