smeg

PORTOFINO

Italien! Eine wunderbare, nie versiegende Inspirationsquelle.

Jede Region Italiens ist einzigartig – angefangen bei den charakteristischen Farben der Landschaft und dem Duft des Meeres, über den Geschmack und die Vielfalt der kulinarischen Köstlichkeiten, bis hin zu den lokalen Traditionen.

Die neuen Kochzentren im Portofino-Design made in Italy sind das Ergebnis langjähriger Forschung und jahrzehntelanger Erfahrung, die SMEG zu einem der wichtigsten Botschafter in Sachen italienischem Design in der ganzen Welt macht.

DIE PORTOFINO FARBEN, DIE JEDE KÜCHE EDEL ERSTRAHLEN LASSEN

Die kräftigen Farben des kleinen ligurischen Hafens spiegeln sich in den neuen Modellen der Portofino-Kochzentren wider. Die Leichtigkeit und Helligkeit der mediterranen Farbtöne und der professionelle Look des Edelstahls verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen.

CHARISMATISCHE IDENTITÄT

Überzeugende Leistung und die für professionelle Küchen charakteristischen klaren Linien verbinden sich perfekt in der von den Farben des Mittelmeers inspirierten Modell-Palette.

Die neue Portofino-Kollektion ist in acht verschiedenen Farben und zwei unterschiedlichen Konfigurationen erhältlich: Pyrolyse-Backofen kombiniert mit Gas- oder Induktionskochfeld.

DIE FARBKOLLEKTION

Die Farbpalette ist inspiriert vom Zauber Portofinos, dem kleinen, weltberühmten Hafenstädtchen an der ligurischen Küste. Die Modelle dieser neuen Designlinie in ihren kräftigen Farben wurden für Menschen geschaffen, die auf der Suche nach Schönheit und Authentizität sind und ihre Küche zum Herzen ihres Hauses machen möchten.

EIN KOCHZENTRUM FÜR JEDE UMGEBUNG

Portofino-Kochzentren passen in die unterschiedlichsten Küchen. Sie können genauso freistehend wie zwischen den Küchenmöbeln integriert platziert werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Kochzentren sind bei der Portofino-Designlinie auch die Seitenwände farbig lackiert und ermöglichen so eine sehr ästhetisch wirkende Platzierung der Geräte im Raum.

Slot-in ermöglicht eine perfekte Integration des Kochzentrums in Ihre Einbauküche. Das Kochfeld lässt sich auf einer Ebene mit der Arbeitsplatte integrieren. So harmonieren die seitlichen Möbelfronten perfekt mit der Gerätefront und bilden dadurch eine zeitlose Eleganz.

Die farbigen, mit einem Sockel versehenen Seiten vollenden das mit viel Liebe zum Detail entworfene Design und machen die Portofino-Kochzentren zu einem Einrichtungsgegenstand für echte Individualisten.

DER BACKOFEN

Der Pyrolyse-Backofen der Portofino-Kochzentren ist mit einer innovativen elektronischen Temperaturregelung ausgestattet, die höchste Ansprüche für professionelle Koch- und Backergebnisse erfüllt.
Beide Ausstattungsvarianten stehen mit besonders effizienten Pyrolyse-Reinigungsfunktionen zur Verfügung.

EINZIGARTIG IN SEINER KLASSE:
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE
A+ BEI 90 CM

UMWELT-BEWUSSTER GEBRAUCH

Die präzise Überwachung der Backofentemperatur und Programmparameter ermöglichen eine signifikante Reduzierung des Energieverbrauchs. Ganz im Sinne der SMEG-Philosophie, innovative Produkte so zu entwickeln, dass sie besonders energiesparend zu gebrauchen sind.

A+

So entstehen beste Backergebnisse bei niedrigem Energieverbrauch.

XXL-GARRAUM

Exklusiver Maxi-Garraum

Die Portofino-Kochzentren sind mit einem üppigen Garraum mit einem Volumen von brutto/netto: 126/115 Litern und integriertem Barbecue-Drehspieß ausgestattet.
So haben Sie die Möglichkeit, auch große Gerichte bequem zu garen.

TURBO-/DREIFACHHEISSLUFT

Der Garraum ist mit einem einzigartigen Dreifachheißluft-System ausgestattet. Diese Kombination reduziert nicht nur die Gardauer, sondern sorgt für eine gleichmäßige Heißluftverteilung im ganzen Garraum bei bestem Bräunungsgrad und exzellenten Brat- und Backergebnissen.
Die beiden äußeren großen Ventilatoren verteilen die heiße Luft gezielt zur Seite im Garraum, der kleinere innere Ventilator hingegen optimiert die Luftzirkulation zusätzlich, indem er einen vertikalen Hitzewirbel erzeugt.
Mit dieser Ausstattung wird eine exakte Heißluftverteilung im ganzen Garraum auf bis zu fünf Garebenen gleichzeitig ermöglicht. Damit erzielen Sie Spitzenergebnisse beim Kochen und Backen wie in einer Profiküche.

WÄRMEISOLATION

Der neu konzipierte Garraum zeichnet sich durch abgerundete Konturen und eine äußerst glatte und hochtemperaturfeste Ever Clean Emaillierung aus. Durch die neu konzipierte Wärmeisolation wird zusätzlich eine bestmögliche Energieeffizienz erzielt.
Einzigartig in dieser Kategorie: Die Portofino-Kochzentren erzielen trotz ihres großen Garraums von brutto/netto: 126/115 Litern die Energieeffizienzklasse A+! Zudem werden durch die perfekte Wärmeisolation die Aufheizzeiten erheblich reduziert. Eine Backofentemperatur von 200 °C wird bereits nach 6 Minuten erreicht, was im Vergleich zu herkömmlichen Standard-Backöfen einer Zeitersparnis von ca. 50 % entspricht.

ALLES IM BLICK

Ein extrabreites Sichtfenster und eine ausgezeichnete Innenbeleuchtung bieten beste Sichtverhältnisse auf das Gargut, auch wenn auf mehreren Backebenen gleichzeitig gebacken wird. Der Pyrolyse-Backofen verfügt seitlich über vier asymmetrisch angeordnete Hochleistungs-Halogenbeleuchtungen, die eine perfekte Ausleuchtung des Garraums erzielen.

LCD-DISPLAY

Ein großes, intuitiv bedienbares LCD-Display unterstützt Sie dabei, für Ihre individuellen Koch- und Backideen immer das passende Automatikprogramm zu finden. Die permanente Überwachung der voreingestellten Parameter lässt sich einfach und komfortabel voll-automatisch programmieren.
Es stehen Ihnen 20 Automatik-Backprogramme zur Verfügung.
Damit backen Sie im Handumdrehen auf absolutem Profi-Niveau!

SOFT CLOSE

Die Backofentür ist mit einem Soft Close Komfort-Schließsystem ausgestattet. Damit schließt die Tür immer sanft, leise und vor allem vollständig, ohne dass Sie darauf achten müssen, ob die Backofentür auch sicher geschlossen ist.

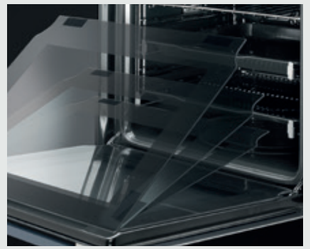
STYLE MADE IN ITALY

Pizza wie vom Italiener

Das Kochzentrum kann mit einem großen Pizzastein PPR9 (Sonderzubehör) ausgestattet werden. Ideal zum Backen von Pizza, Brot und Fladen, aber auch von Fisch, Fleisch, Gemüse und vielem mehr.
Mit dem Pizzastein gelingen Ihnen bis zu zwei Pizzen in nur wenigen Minuten.
Bequem zu entnehmen mit unserem Doppel-Pizzaschieber PAL2 aus Edelstahl (Sonderzubehör).

FÜNF GAREBENEN

Die fünf Garebenen bieten Ihnen maximale Flexibilität bei der Handhabung und bieten die Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen. So sparen Sie im Handumdrehen eine Menge Zeit bei der Zubereitung kompletter Menüs. Dank des einzigartigen Dreifachheißluft-Systems lassen sich die Gerichte nicht nur schneller, sondern auch geschmackvoller zubereiten.



COOL DOOR

Die Portofino-Kochzentren mit Pyrolyse-Backofen sind alle mit einer vierfachen Thermoverglasung ausgestattet. Die Außentemperatur der Backofentür wird so weit auf das Niveau der Umgebungstemperatur abgekühlt, dass sie ein Optimum an Bedienungssicherheit darstellt.

TELESKOPAUSZÜGE

Serienmäßig mit einem Teleskop-Teilauszug für eine Ebene. Auch erhältlich als Teleskop-Vollauszug GT1T-2 (Sonderzubehör). Damit wird die Bedienung noch komfortabler. Durch die Verwendung der Teleskopauszüge wird ein Höchstmaß an Bedienungssicherheit geboten. Sie müssen somit nicht mehr direkt mit Ihren Händen im heißen Garraum die Backbleche berühren, um sie herauszuziehen.

MULTIPLE LÖSUNGEN FÜR DIE GARRAUMREINIGUNG

Der neue Garraum wurde so konzipiert, dass er an allen Stellen leicht und schnell gereinigt werden kann. Um Anhaftungen im Garraum vorzubeugen, wurden alle scharfe Ecken und Kanten abgerundet und mit einer besonders glatten Ever Clean Emaillierung versehen. Das Zubehör kann mit wenigen Handgriffen leicht aus- und eingesetzt werden. Die seitlichen Führungsschienen können einfach herausgenommen werden und sind zudem spülmaschinengeeignet.

VERGLASUNG DER BACKOFENTÜR

Die Innenverglasung der Backofentür lässt sich ganz einfach herausnehmen. Damit ist eine schnelle und einfache Reinigung bei maximaler Hygiene möglich.

PYROLYSE-REINIGUNGSFUNKTION

Dank der automatischen Pyrolyse-Reinigungsfunktion werden eingebrannte Anhaftungen wie Öle, Fette und Speiserückstände im gesamten Garraum ohne Einsatz von gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln bei einer Temperatur von ca. 500 °C verbrannt. Die verbleibenden Ascherückstände lassen sich nach der Abkühlung ganz einfach mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum entfernen.

EVER CLEAN EMAILLIERUNG

Die hochtemperaturfeste Ever Clean Emaillierung ist nicht nur pyrolysegeeignet, sondern zudem säureresistent. Mit ihrer speziellen Antihaft-Beschichtung wird die Reinigung des Garraums zusätzlich erleichtert. Leichte eingebrannte Fette, Öle wie auch Speiserückstände lassen sich leichter auch ohne Pyrolyse im Garraum lösen. Die Ever Clean Emaillierung optimiert zudem die Ausleuchtung im Garraum.

DAS KOCHFELD

Die Faszination des Feuers in einer neuen Form.

Die Küche ist der Lebensmittelpunkt eines jeden Hauses. Hier trifft sich die ganze Familie zum Essen und verbringt die so wichtigen gemeinsamen Momente des Tages miteinander. Die technischen Weiterentwicklungen made by SMEG machen das Leben einfacher und ermöglichen stets beste Verarbeitungsergebnisse. Egal was Sie kochen oder braten möchten, die Kochzentren im Portofino-Design garantieren bestes Gelingen.

GASKOCHFELD

Die soliden Abstellroste aus besonders robustem Gusseisen erstrecken sich über die gesamte Gasmulde. So entsteht eine harmonische und zugleich besonders ergonomische Arbeitsfläche, auf der Pfannen und Töpfe sehr sicher bei maximaler Arbeitsfläche platziert werden können. Sie vermitteln darüber hinaus nicht nur einen äußerst professionellen Eindruck, sondern fördern auch dauerhaft exzellente Kochergebnisse.

VON PROFIKÜCHEN INSPIRIERT

Die Brenner wurden in einem einzigartigen Design gestaltet und bieten in allen Flammenkombinationen eine überragende Leistung und Effizienz.Von den kleinen Brennern bis hin zu dem besonders leistungsstarken Superblitzbrenner bietet die Portofino-Designlinie eine überzeugende Kompetenz, die praktisch keine Wünsche offen lässt. Sie passt sich quasi von selbst Ihrem Kochstil an!

DUAL-SUPERBLITZBRENNER

Der DUAL-Superblitzbrenner ist doppelt regelbar und mit einem zweifachen Flammenkranz und einem zusätzlichen WOKRING ausgestattet. Der äußere Flammenkranz besteht aus einem Starkbrenner, der innere aus einem Sparbrenner. Beide Brenner lassen sich entweder separat voneinander oder in Kombination zu einem Superblitzbrenner kombinieren. Die Brennerleistung lässt sich somit sehr effizient bis max. 4,2 kW regeln. Mit der variablen Brennerleistung ist dieser äußerst vielseitig einsetzbar.

ABSTELLROSTE

Die Gaskochfelder sind mit drei robusten Abstellrosten aus Gusseisen ausgestattet, die zusammen eine maximal nutzbare Oberfläche bilden. Mit dieser benutzerfreundlichen Ausstattung lassen sich mit Leichtigkeit perfekte Kochergebnisse einfach und schnell erzielen. Das zeitlose und zugleich ergonomische Design verleiht den Portofino-Kochzentren nicht nur einen professionellen Look, sondern verkörpert auch eine Bedienung, die der professionellen Gastronomie sehr nahe kommt.
Die Abstellroste decken in Kombination die gesamte Kochebene auf ein Maximum vollflächig ab – eine ästhetische und funktionale Lösung, die bei der Integrierung in eine Einbauküche eine Ebene zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte ermöglicht.

DAS HERZ DES HAUSES

Wie vom Chefkoch zubereitet

Kulinarische Köstlichkeiten wie vom renommierten Chefkoch, perfekte Garung mit kontrollierter Dauer und Leistung, bestmögliche Sicherheit und Komfort in der Handhabung – das sind die Hauptmerkmale der neuen Portofino-Induktionskochfelder.

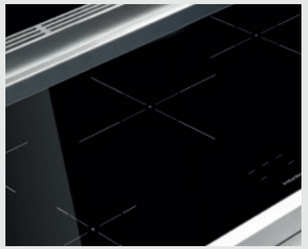
INDUKTIONSKOCHFELD

Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird. Das Induktionskochfeld erhitzt sich auf der Oberfläche kaum und bietet gegenüber herkömmlichen Kochfeldern ein deutliches Plus an Bedienersicherheit. Nebenbei ist die Induktion auch wesentlich effizienter, da praktisch nur auf der Stellfläche des Kochgeschirrs Energie verbraucht wird.

Ein weiterer positiver Nebeneffekt: Aufgrund der niedrigen Oberflächentemperaturen können übergelaufene Speisen nicht auf der Glaskeramik einbrennen. Dies stellt eine signifikante Erleichterung der alltäglichen Reinigung und Pflege dar. Darüber hinaus verfügt das Induktionskochfeld über eine Restwärmeanzeige, die eine noch verbleibende Restwärme auf der Glaskeramikoberfläche signalisiert.

DIE KRAFT DES ERWÄRMENS IM ZEITLOSEN DESIGN

Induktion ist eine echte Alternative zum Kochen mit Gas und die optimale Lösung, wenn die Garzeit im Vordergrund steht.



PRÄZISE KONTROLLE

Induktionskochfelder verfügen über eine sensorgesteuerte Temperaturüberwachung und reduzieren sowohl die Ankochzeiten als auch die Gardauer.
Dank der direkten Wärmeübertragung im magnetischen Topfboden erfolgt der Garvorgang mit einem Induktionskochfeld schneller als mit herkömmlichen Gaskochfeldern.

ERGONOMIE DER BEDIENKNEBEL

Bei der Konzeption der Portofino-Kochzentren wurde auf jedes Detail geachtet. Die Bedienknebel sind äußerst solide und robust und mit hohem Materialeinsatz versehen. Dank der abgerundeten Formen sind sie ergonomisch, präzise und vor allem ästhetisch ansprechend. Bedienknebel der Standherde aus dem Profi-Gewerbebereich standen hier Pate. Diese runden den professionellen Gesamteindruck dieser Meisterleistung italienischer Handwerkskunst perfekt ab.

Programmübersicht Portofino

CPF9GPWHD

Portofino Kochzentrum, Weiß
Gaskochfeld, Pyrolyse, Drehspieß, Turbo-/ Dreifachheißluft
Abmessungen (B × T × H): 900 × 600 × 890-920 mm

Energieeffizienzklasse A+
10 Beheizungsarten
20 Automatikprogramme

6 Kochzonen, 7-flammig:
Vorne links: DUAL-Superblitzbrenner 4,2 kW doppelt regelbar
Hinten links: Sparbrenner 1,0 kW
Vorne Mitte: Sparbrenner 1,0 kW
Hinten Mitte: Normalbrenner 1,8 kW
Vorne rechts: Normalbrenner 1,8 kW
Hinten rechts: Starkbrenner 3,0 kW

3 Abstellroste aus Gusseisen

Backofenvolumen brutto: 126 l
Backofenvolumen netto: 115 l
Ever Clean Emaillierung
5 Backebenen
Dreifachheißluft System
4 Halogenbeleuchtungen
Automatische Start-/ Endabschaltung
4-fach Thermoverglasung - Cool Door
Vollglasinnentür herausnehmbar
Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Display: LCD
Soft Close Komfort-Schließsystem
Staufach im Sockelbereich

GARFUNKTIONEN

ERHÄLTLICHE FARBEN

CPF9GPRD
Rot

CPF9GPWHD
Weiß

CPF9GPOGD
Olivgrün

CPF9GPAND
Anthrazit

CPF9GPXD
Edelstahl

SONDERZUBEHÖR

KITC9X9-1
Edelstahlrückwand

GT1T-2
Teleskop-Vollauszug

GT1P-2
Teleskop-Teilauszug

PPR9
Pizzastein glasiert,
Abmessungen (B x T x H):
470 x 400 x 80 mm

PALPZ
Pizzaschieber aus Edelstahl

PAL2
Doppel-Pizzaschieber aus Edelstahl

CPF9IPX

Portofino Kochzentrum, Edelstahl
Induktionskochfeld, Pyrolyse, Drehspieß, Turbo- /Dreifachheißluft
Abmessungen (B × T × H): 900 × 600 × 890-920 mm

GARFUNKTIONEN

Energieeffizienzklasse A+
10 Beheizungsarten
20 Automatikprogramme

5 Induktionskochzonen,
davon 1 mit Ø 270 mm 3,7 kW
5-fache Booster Funktion (P)
Vorne links: Kochzone Ø 145 mm,
1,40 kW - Booster 2,2 kW
Hinten links: Kochzone Ø 180 mm,
1,85 kW - Booster 3,0 kW
Hinten rechts: Kochzone Ø 210 mm,
2,30 kW - Booster 3,7 kW
Vorne rechts: Kochzone Ø 145 mm,
1,40 kW - Booster 2,2 kW
Mitte: Kochzone Ø 270 mm,
2,60 kW – Booster 3,7 kW
9 Leistungsstufen
Automatische Anpassung Topfdurchmesser

Backofenvolumen brutto: 126 l
Backofenvolumen netto: 115 l
Ever Clean Emaillierung
5 Backebenen
Dreifachheißluft System
4 Halogenbeleuchtungen
Automatische Start-/ Endabschaltung
4-fach Thermoverglasung - Cool Door
Vollglasinnentür herausnehmbar
Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Display: LCD
Soft Close Komfort-Schließsystem
Staufach im Sockelbereich

ERHÄLTLICHE FARBEN

CPF9IPR
Rot

CPF9IPYW
Gelb

CPF9IPWH
Weiß

CPF9IPOR
Orange

CPF9IPBL
Schwarz

CPF9IPOG
Olivgrün

CPF9IPAN
Anthrazit

CPF9IPX
Edelstahl

SONDERZUBEHÖR

KITC9X9-1
Edelstahlrückwand

GT1T-2
Teleskop-Vollauszug

GT1P-2
Teleskop-Teilauszug

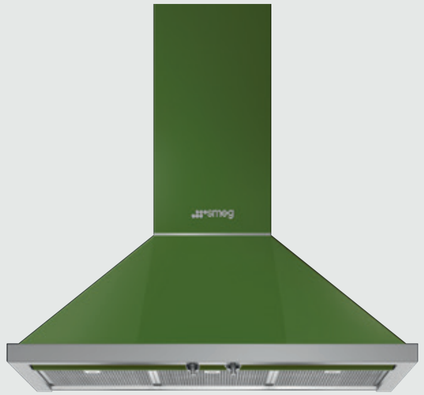
PPR9
Pizzastein glasiert,
Abmessungen (B x T x H):
470 x 400 x 80 mm

PALPZ
Pizzaschieber aus Edelstahl

PAL2
Doppel-Pizzaschieber aus Edelstahl

KPF9OG

Kamin-Wandhaube, Olivgrün
Abmessungen (B × T × H): 896 × 495 × 792-1227 mm



Energieeffizienzklasse A+
Bedienung über Knebel
3 Leistungsstufen + INTENSIV

2 LED-Beleuchtungen (2 × 1W)
Motorleistung: 275 W
3 Edelstahl-Fettfilter, spülmaschinengeeignet
Durchmesser für Abluftanschluss: 150 mm

Jahresenergieverbrauch (AEC): 40 kWh/a
Fluiddynamische-Effizienzklasse (FDEC): A
Beleuchtungs-Effizienzklasse (LEC): A
Fettfilter-Effizienzklasse (GFEC): C

Elektrischer Gesamtanschlusswert: 277 W
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50-60 Hz

Geschwindigkeit	I	II	III	Intensiv
Luftstrom in m^3/h nach EN 61591:	288	421	630	781
A-bewertete Luftschallemission in dB(A) nach EN 60704-2-13:	48	63	67	72

ERHÄLTLICHE FARBEN

KPF9RD
Rot

KPF9YW
Gelb

KPF9WH
Weiß

KPF9OR
Orange

KPF9BL
Schwarz

KPF9OG
Olivgrün

KPF9AN
Anthrazit

KPF9X
Edelstahl

SONDERZUBEHÖR

FLT6
Aktivkohlefilter

Symbole & Beheizungsarten

Garfunktionen

UNTERHITZE
Ideal für Gerichte, die eine intensive Beheizung von unten und keinen erhöhten Bräunungsgrad von oben benötigen. Ideal für Feingebäck wie Plätzchen bzw. Muffin, Kuchen oder Pizza.

UMLUFT + UNTERHITZE (SCHONENDES GAREN)
Die Kombination aus Ventilation und Unterhitze (UMLUFT) ermöglicht einen schnelleren und gleichmäßigeren Garvorgang. Diese Beheizungsart ist für das schonende Garen von Gerichten zu empfehlen. Perfekt auch für das finale Garen von Gerichten, die an der Oberfläche gebräunt, aber im Kern noch eines Nachgarens mittels Oberhitze bedürfen. Ideal für alle Arten von Speisen.

OBER- UND UNTERHITZE (TRADITIONELLES, STATISCHES GAREN)
Durch die gleichzeitig von oben und von unten kombinierte Beheizung ist diese Methode für das schonende Garen aller Arten von Speisen geeignet. Die traditionelle Garmethode, auch statische Beheizung genannt, erfolgt in Kombination der Ober- und Unterhitze und ist für das Garen auf einer Ebene geeignet. Ideal für Braten aller Art, Brot und Kuchen. Besonders geeignet für großes Geflügel wie Gans oder Ente.

UMLUFT + OBER-/UNTERHITZE
Diese Beheizungsart mittels Ventilation in Kombination mit der traditionellen Garmethode, der Ober-/Unterhitze, optimiert das gleichmäßige Garen.
Ideal auch für Feingebäck und Kuchen für ein perfektes Backergebnis.

HEISSLUFT
Die Heißluft, bestehend aus einer Ventilation und umgebener Ringheizung, ermöglicht eine vielseitige und schnelle Zubereitung von Speisen auf mehreren Ebenen. Die Heißluft sorgt für eine unmittelbare und gleichmäßige Verteilung der Hitze im gesamten Garraum. Es ist auch möglich gleichzeitig Fisch, Gemüse und Kekse zu garen, ohne dass es zu einer Geschmacks- oder Geruchsübertragung der Gerichte kommt.

TURBO-HEISSLUFT
Durch die Kombination an Ventilation + Ringheizung + Ober-/Unterhitze wird ein äußerst schnelles und effizientes Garen ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung auf mehreren Ebenen ermöglicht. Ideal für große Gargutmengen, die ein intensives Garen erfordern.

DREHSPIESS MIT GROSSFLÄCHENGRILL
Die Kombination aus motorunterstütztem Drehspieß und Infrarot-Grossflächengrill stellt ein perfektes Grillen des Bratgutes im eigenen Saft bei gleichmässigem Bräunungsgrad sicher.

UMLUFT + GRILL
Die vom Ventilator erzeugte Umluft in Verbindung des oberen Grills erlaubt ein intensives Grillen oder Gratinieren. Ideal für große Speisen (wie z. B. Schweinshaxe).
Bei den Modellen mit 8–11 Backofenfunktionen besteht das Grillheizelement aus einem doppelten Heizelement. Dieses bietet eine größere Heizfläche und ermöglicht ein noch schnelleres und intensiveres Grillen oder Gratinieren von größeren Gerichten.

GRILL
Die vom Grill abstrahlende Hitze ermöglicht optimale Grillergebnisse, vor allem bei kleinen und mittelgroßen Grillgerichten. In Kombination mit dem Drehspieß (modellabhängig) werden Gerichte rundherum sehr kross und gleichmäßig gegrillt und erhalten einen perfekten Bräunungsgrad.
Ideal für Fleischgerichte, wie z. B. Würstchen, Rippchen oder Speck. Bei den Modellen mit 8–11 Backofenfunktionen besteht das Grillheizelement aus einem doppelten Heizelement. Dieses bietet ein Maximum an Heizfläche. Diese Funktion ist für ein gleichmäßiges Grillen auch größerer Mengen an Grillgut, insbesondere von Fleisch, geeignet.

PYROLYSE-REINIGUNGSFUNKTION
Bei Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen eine Temperatur von bis zu 500 °C und verbrennt im emaillierten Garraum Ablagerungen wie Öle, Fette und Speiserückstände zu Asche.

ECO
Die Kombination von Grill, Unterhitze und Umluft ist besonders geeignet für das Garen kleiner Gargutmengen bei niedrigem Energieverbrauch.

HEFETEIG
Die von oben kommende Wärmequelle ermöglicht ein schonendes Aufgehen des Hefeteigs innerhalb kürzester Zeit.

AUFTAUEN
Das schnelle und gleichmäßige Auftauen von gefrorenen Speisen im Garraum erfolgt mittels Ventilation in der Umgebungstemperatur. Ideal für alle Arten von gefrorenen Speisen.

SABBAT-FUNKTION
Gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion von 80 °C aktiviert. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze, die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt bis zur manuellen Beendigung.

Zertifizierungen: Garantie für Qualität und Umweltschutz
Die Produktionsstätten von SMEG sind nach den Normen ISO-9001-, ISO-14001 und OHSAS-18001 zertifiziert. Sie stellen die Einhaltung höchster Qualitätsstandards sicher und tragen dazu bei, die für die Herstellung geltenden Umweltstandards konsequent einzuhalten. Die für SMEG-Produkte verwendeten Materialien und Komponenten unterliegen strengen Qualitätsstandards, um eine bestmögliche Lebensdauer und Effizienz der Produkte zu gewährleisten. Alle Geräteprüfungen innerhalb der Produktion erfüllen die ISO-9001-Norm für Qualitätssicherungssysteme. Ferner werden die Umweltschutzrichtlinien gemäß ISO-14001 und OHSAS-Norm 18001 zur Sicherheit des Personals umgesetzt.
Die Einhaltung der EU-Richtlinien und Standards der IEC-/EN-Normen ermöglicht SMEG sowohl die CE- als auch die IMQ-Kennzeichnung an allen Geräten anzubringen. Darüber hinaus wird seitens des unabhängigen Prüflabors, dem Istituto del Marchio di Qualità („italienisches Institut für das Qualitätskennzeichen") eine Qualitäts- und Sicherheitszertifizierung bescheinigt.

UNI EN ISO 9001 UNI EN ISO 14001 OHSAS 18001

Die im Katalog enthaltenen Daten und Beschreibungen können je nach Stand der Technik oder aus kommerziellen Erfordernissen des Herstellers jederzeit ohne jegliche Verpflichtung zur vorherigen Ankündigung und ohne dass Käufer, Händler oder Privatpersonen daraus berechtigte Ansprüche ableiten können, geändert und widerrufen werden. SMEG behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Daten, Innovationen, Grafiken und Abbildungen vorzunehmen, die der kontinuierlichen Weiterentwicklung und Wettbewerbsfähigkeit dienen. Die in diesem Katalog enthaltenen Abbildungen, Daten und Beschreibungen sind nicht verbindlich und dienen allein der Veranschaulichung. Die Abdeckung vereinzelter Produkte gehört nicht zum Lieferumfang. Sie dient nur der fotografischen Veranschaulichung. Für eine korrekte Installation ist es unbedingt erforderlich, die Hinweise und Montagemodalitäten der dem Gerät beigefügten Installationsanleitung zu beachten. Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Liefermöglichkeiten, Innovationen, Grafiken, Abbildungen, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten.
Event. Farbschwankungen sind drucktechnisch bedingt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung des Herausgebers.
Copyright by SMEG Deutschland GmbH, München. (05/2017)

SMEG DEUTSCHLAND

Firmensitz

SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax: +49 (0) 89 923348-19
E-Mail: smeg@smeg.de
www.smeg.de

SMEG – Stores Deutschland

SMEG Store München
Hans-Sachs-Str. 22
80469 München
Tel. +49 (0) 89 45248473
E-Mail: smegstore-muenchen@smeg.de

SMEG Store Hamburg
ABC-Str. 19
20354 Hamburg
Tel. +49 (0) 40 36024567
E-Mail: smegstore-hamburg@smeg.de

SMEG Store Düsseldorf
by Cucina
Carlsplatz 24
40213 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 88287210
E-Mail: info@cucina-duesseldorf.de

SMEG Store Stuttgart
by Hausgeräte Welt GmbH
Schmidener Straße 231
70374 Stuttgart
Tel. +49 (0) 711 550422-0
E-Mail: info@hausgeraetewelt-gmbh.de

SMEG Store Berlin
Kantstr. 150a
10623 Berlin
Tel. +49 (0) 30 81452762
E-Mail: info@smeg-store-berlin.de

SMEG Store Rhein-Main
by Burny Europe im Cassellapark
Cassellastr. 30-32, Gebäude H,
Einfahrt Orber Straße
60386 Frankfurt/Main
Tel. +49 (0) 69 408027610
E-Mail: info@smeg-rhein-main.de

Vertretungsbüros Österreich

Michael Hoffmann
Tel. +43 (0) 664 3813969
E-Mail: michael.hoffmann@smeg.at

Maukner Agentur GmbH
Tel. +43 (0) 662 439283
E-Mail: office@maukner.at

SMEG INTERNATIONAL

Niederlassungen

Australien
SMEG AUSTRALIA PTY LTD
E-Mail: info@smeg.com.au
www.smeg.com.au

Belgien
N.V. SMEG BELGIUM S.A.
E-Mail: info@smeg.be
www.smeg.be

Dänemark
SMEG DANMARK
E-Mail: info@smeg.dk
www.smeg.dk

Kasachstan
SMEG KAZAKHSTAN
E-Mail: info@smeg.kz
www.smeg.kz

Frankreich
SMEG FRANCE
E-Mail: smeg@smeg.fr
www.smeg.fr

Deutschland
SMEG Deutschland GmbH
E-Mail: smeg@smeg.de
www.smeg.de

Großbritannien
SMEG (UK) LTD
E-Mail: sales@smeguk.com
www.smeguk.com

Mexiko
SMEG MEXICO S.A. de C.V.
E-Mail: sacha@smeg.com.mx
simone@smeg.com.mx
www.smeg.com.mx

Niederlande
SMEG NEDERLAND BV
E-Mail: info@smeg.nl
www.smeg.nl

Polen
SMEG POLSKA Sp. z o.o.
E-Mail: info@smeg.pl
www.smeg.pl

Portugal
SMEG PORTUGAL, Lda.
E-Mail: comercial@smeg.pt
www.smeg.pt

Russland
SMEG RUSSIA OOO
E-Mail: smeg-russia@smeg.com
www.smeg.ru

Spanien
SMEG ESPAÑA, S.A.
E-Mail: smeg@smeg.es
www.smeg.es

Südafrika
SMEG SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
E-Mail: info@smegsa.co.za
www.smeg.co.za

Schweden
SMEG SVERIGE AB
E-Mail: info@smeg.se
www.smeg.se

Ukraine
SMEG UKRAINA LLC
E-Mail: info@smeg.ua
www.smeg.ua

USA
SMEG USA, INC.
E-Mail: info@smegusa.com
www.smegusa.com

Vertretungsbüros

Saudi-Arabien
E-Mail: mohammed.hammoudeh@smeg.it

„Man entdeckt ganz plötzlich eine versteckte Bucht mit Oliven- und Kastanienbäumen. Ein kleiner Ort, Portofino, schlingt sich wie eine Mondsichel um dieses ruhige Becken. Wir durchqueren langsam die enge Passage, die diesen herrlichen natürlichen Hafen mit dem Meer vereint, und stoßen zum Amphitheater der Häuser vor, die von einem Wald von starkem, frischem Grün umgeben sind, und alles wird im Spiegel der ruhigen Wasser reflektiert, in denen einige Fischerboote zu schlafen scheinen.“

Guy De Maupassant, 1889

www.smeg.de