

SMEG

TECNOLOGIA CHE ARREDA

Desde 1948, que a SMEG, fundada em Guastalla de Emilia Romagna, região da boa comida e do estilo de vida requintado Italiano, assume o desafio de interpretar as tendências contemporâneas criando eletrodomésticos que transcendendo as suas funções, são autênticos ícones de design.

Prestando uma atenção incrível a fatores determinantes como qualidade, conteúdo tecnológico, funcionalidade, estética e ergonomia, a SMEG é, orgulhosamente, uma forte referência da criatividade, do design e da paixão Italiana em todo o mundo. A SMEG é "Made in Italy".

6.	Robot de cozinha
18.	Varinha mágica
26.	Slow Juicer
30.	Liquidificador
36.	Espremedor de citrinos
40.	Máquina de café de filtro
44.	Máquina de café expresso
48.	Torradeira 4 fendas
52.	Torradeira 4 tostas
56.	Torradeira 2 tostas
60.	Chaleira de temperatura variável
64.	Chaleira
69.	Informação técnica



ÍCONES
PARA A CASA



A gama Anni 50 surge através da fusão entre a tecnologia e a estética, da funcionalidade com o design, combinando diferentes estímulos culturais que evocam as formas e a atmosfera da época. Cores e linhas retro redondas são reinterpretadas com detalhes modernos para tornar estes eletrodomésticos nos protagonistas da cozinha.

Desde o icónico frigorífico FAB28 até à nova geração dos pequenos eletrodomésticos, a gama Anni 50 é composta por produtos únicos, versáteis e inconformistas, dedicados a todos os que adoram estar rodeados por objetos com um carácter forte, sem perderem de vista as garantias da performance de alta qualidade.



ROBOT DE COZINHA

Um bolo para oferecer aos amigos, o sabor único do pão cozinhado em casa, massas que vão surpreender os seus convidados ao jantar. Com o Robot de Cozinha Anni 50, as suas receitas ganham forma graças a este assistente eficiente e infalível.



Crème
SMF02CREU
449,00 €



Encarnado
SMF02RDEU
449,00 €



Preto
SMF02BLEU
449,00 €



Azul Céu
SMF02PBEU
449,00 €



Cinza
SMF02SVEU
449,00 €



Rosa
SMF02PKEU
449,00 €



Verde Água
SMF02PGEU
449,00 €

ROBOT DE COZINHA SMF02



Crème
SMF03CREU
529,00 €



Encarnado
SMF03RDEU
529,00 €



Preto
SMF03BLEU
529,00 €

ROBOT DE COZINHA SMF03



Branco
SMF13WHEU
529,00 €

ROBOT DE COZINHA
SMF13



SMF02CREU



SMF02CREU



SMF03CREU

SMF02 | SMF03 | SMF13

CARACTERÍSTICAS

800 W

Motor DirectDrive

Controlo de velocidade variável com 10 velocidades

Função Arranque Suave

Movimento planetário do braço

Fixador frontal para acessórios opcionais

Travão de segurança ativo quando o motor está inclinado para cima

Corpo em alumínio fundido

Base em liga de zinco

Alavanca em aço inox

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

CAPACIDADE

12 ovos máximo, 2 mínimo

Massa para bolos até 2,6 Kg

Massa para pão e pizza até 1,8 Kg (máx. 1,2 Kg farinha)

Chantilly e creme até 1 L

ROBOT DE COZINHA

CONTROLO DE VELOCIDADE VARIÁVEL

Na alavanca poderá ver a sugestão das 10 velocidades mais adequada a cada acessório. Adicionalmente, a função Arranque Suave previne o transbordo de ingredientes quando a mistura é iniciada.

MOVIMENTO PLANETÁRIO

O movimento de rotação Planetário Optimum é gerado pela rotação simultânea do acessório e do Robot de Cozinha em si (em direções opostas), permitindo assim alcançar todos os pontos da taça de modo mais preciso.

CORPO METÁLICO

A robusta estrutura metálica do Robot de Cozinha reduz as vibrações ao mínimo, de forma a trabalhar em total segurança, mesmo na velocidade máxima.

TAÇA EM AÇO INOX

A taça de 4,8 L em aço inox com uma asa ergonómica possibilita a mistura perfeita tanto de pequenas como grandes quantidades.

ACESSÓRIOS QUE OFERECEM SOLUÇÕES

Para além dos acessórios incluídos, a Smeg oferece muitas outras soluções, a serem inseridas na parte da frente da máquina.



ACESSÓRIOS

O Robot de cozinha SMEG foi desenvolvido para ajudá-lo nas mais variadas tarefas culinárias, acrescentando genialidade e versatilidade às receitas. Graças aos acessórios incluídos e aos opcionais, você irá surpreender com as suas habilidades culinárias!

A sua criatividade encontrou o companheiro perfeito.

SMF02 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS



BATEDOR DE GANCHO

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.



SMDH01
Batedor
de gancho
22,00 €

BATEDOR PLANO

Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.



SMFB01
Batedor
plano
22,00 €

BATEDOR DE PINHA

Batedor de pinha em aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.



SMWW02
Batedor
de pinha
31,00 €

TAÇA EM AÇO INOX

Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ser lavada na máquina.



SMB401
Taça em
aço inox
99,00 €

VERTEDOR COM RESGUARDO ANTISALPICOS

O resguardo previne os salpicos e, ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



SMPS01
Vertedor
com resguardo
antisalpicos
20,00 €

Os acessórios incluídos podem ser adquiridos separadamente.

SMF03 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS



BATEDOR FLEXÍVEL

Batedor em aço inox com bordas flexíveis em silicone. Útil para misturas normais a pesadas como bolos, coberturas e bolachas.

BATEDOR DE GANCHO

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.

BATEDOR PLANO

Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.

BATEDOR DE PINHA

Batedor de pinha em aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.

TAÇA EM AÇO INOX

Taça em aço inox de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ser lavada na máquina.

VERTEDOR COM RESGUARDO ANTISALPICOS

O resguardo previne os salpicos e, ao mesmo tempo, a sua ponta simplifica a adição dos ingredientes durante o processo de mistura.



NEW

SMFB02
Batedor flexível
59,00 €



SMDH01
Batedor
de gancho
22,00 €



SMFB01
Batedor
plano
22,00 €



NEW

SMWW02
Batedor
de pinha
31,00 €



SMB401
Taça em
aço inox
99,00 €



SMPS01
Vertedor
com resguardo
antisalpicos
20,00 €

Os acessórios incluídos podem ser adquiridos separadamente.

SMF13 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS



BATEDOR FLEXÍVEL

Batedor em aço inox com bordas flexíveis em silicone. Útil para misturas normais a pesadas como bolos, coberturas e bolachas.

BATEDOR DE GANCHO

Batedor de gancho em alumínio para misturar massas levedadas e pesadas como massas para pasta, pizza e pão. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.

BATEDOR PLANO

Batedor plano em alumínio para combinar misturas densas para bolos, glacés, bolachas e purés. Revestimento antiaderente. Pode ser lavado na máquina.

BATEDOR DE PINHA

Batedor de pinha em aço inox para bater ovos, gemas, recheios e molhos.

TAÇA EM VIDRO

Taça em vidro de 4,8 L com asa ergonómica. Pode ir ao congelador máx. -24°C/24 h, e pode ir ao micro-ondas máx. 15 min/ 300 W. Pode ser lavada na máquina.



NEW

SMFB02
Batedor flexível
59,00 €



SMDH01
Batedor
de gancho
22,00 €



SMFB01
Batedor
plano
22,00 €



NEW

SMWWW02
Batedor
de pinha
29,00 €



SMGB01
Taça em vidro
109,00€

Os acessórios incluídos podem ser adquiridos separadamente.



ACESSÓRIOS OPCIONAIS

SMPR01
Rolo para
pasta
79,00 €



SMFC01
Cortador para
fettuccine
79,00 €



SMTC01
Cortador para
tagliolini
79,00 €



SMSC01
Cortador para
esparguete
79,00 €



SMPC01
Conjunto de
3 peças
179,00 €

ROLO PARA PASTA

Este acessório permite estender massa em folhas de 140 mm de largura, com 10 opções de espessura. Aço inox cromado.

CORTADOR PARA FETTUCCINE

Com este acessório é possível cortar massa fettuccine com 6mm. Aço inox cromado.

CORTADOR PARA TAGLIOLINI

Uma ferramenta útil para fazer tagliolini de 1,5 mm. Aço inox cromado.

CORTADOR PARA ESPARGUETE

Com este acessório é possível transformar as folhas da massa em esparguete com 2 mm de diâmetro. Aço inox cromado.

CONJUNTO DE 3 PEÇAS

Rolo para massa, cortador para Taglioline e cortador para Fettuccine. Aço inox cromado.



TRITURADOR DE CARNE

Corpo triturador com peças em liga de alumínio. 3 discos em aço inox - \varnothing 8 mm, \varnothing 4,2 mm e \varnothing 3 mm, tubos para encher salsichas e kebbe, escova de limpeza em silicone e caixa para guardar acessórios.

LAMINADOR E GRANULADOR

O design do rotor permite cortar os alimentos diretamente para uma taça de servir à mesa.

Tambores em aço inox: granulador grosso, granulador fino, laminador médio, laminador fino.

PREPARADOR DE RAVIOLI

Com este acessório é mais fácil criar os seus próprios ravioli em casa graças a dois rolos moldados, o funil e a colher de enchimento. Corpo principal em aço inox cromado.

TAÇA DE GELADOS

Taça para fazer gelados, sorvetes e frozen yogurt. Muito compacta (15,8x15,2cm) e com desempenho rápido (800 gr. de gelado em 20/30 min.). Em Trintan™, é muito resistente e fácil de usar. Uma vez congelada, a taça mantém a temperatura (-10°C) durante cerca de 2 horas.



SMMG01
Triturador de carne
89,00 €



SMSG01
Laminador e granulador
89,00 €



SMRM01
Preparador de ravioli
179,00 €



SMIC01
Taça de gelados
109,00 €

Os acessórios opcionais podem ser adquiridos separadamente.



VARINHA MÁGICA

Sopas, purés, compotas ou chantilly... seja um verdadeiro mestre na sua cozinha. Com os acessórios de elevada qualidade incluídos, aumente o seu leque de opções e transforme a varinha num pequeno robot de cozinha.



Azul Céu
HBF02PBEU
149,00 €



Preto
HBF02BLEU
149,00 €



Creme
HBF02CREU
149,00 €



Encarnado
HBF02RDEU
149,00 €

VARINHA MÁGICA HBF02



Azul Céu
HBF01PBEU
109,00 €



Preto
HBF01BLEU
109,00 €



Creme
HBF01CREU
109,00 €



Encarnado
HBF01RDEU
109,00 €

VARINHA MÁGICA HBF01



Azul Céu
HBAC01PB
59,00 €



Preto
HBAC01BL
59,00 €



Creme
HBAC01CR
59,00 €



Encarnado
HBAC01RD
59,00 €

ACESSÓRIOS OPCIONAIS HBAC01



HBF02 | HBF01

CARACTERÍSTICAS

700 W

Pega ergonômica e antiderrapante

Controlo de velocidade variável através de comando rotativo no topo da varinha

Botão On/Off

Botão com Função Turbo

Lâmina em aço inox com sistema Flowblend™

Pé amovível em aço inox

HBF02 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

Jarro doseador em Tritan™ BPA-free com 1,4 L

Picador em Tritan™ BPA-free com 0,5 L e lâmina de aço inox em forma de S

Passador de puré de batata e legumes cozidos

Batedor em aço inox para clara e gema de ovos

HBF02 | HBF01 - ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Suporte para varinha mágica

Processador de alimentos

HBF01 ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Conjunto acessórios: Jarro, Picador, Passador de puré e Batedor (em preto, creme, azul céu ou encarnado)

VARINHA MÁGICA

POTENTE MOTOR 700 W

Motor de 700 W para que possa triturar alimentos distintos com diferentes acessórios.

PEGA ERGONÓMICA E ANTIDERRAPANTE

O design da pega foi idealizado para uma utilização mais fácil e confortável. A textura antiderrapante dá segurança quando temos a mão com gordura.

CONTROLO DE VELOCIDADE VARIÁVEL

Velocidade ajustável com uma mão para máxima precisão e controlo do desempenho. Quer tenha que fazer sopa, puré ou compota, poderá executar cada tarefa à velocidade ideal.

FUNÇÃO TURBO

Botão turbo para alcançar máxima potência com um simples toque.

LÂMINA COM SISTEMA FLOWBLEND™

FlowBlend™



Um sistema que permite uma mistura perfeita dos alimentos e reduz o efeito de sucção, para garantir o melhor desempenho possível.

PÉ AMOVÍVEL EM AÇO INOX

O pé da varinha em aço inox é facilmente amovível para que possa adaptar outros acessórios de modo a multiplicar a funcionalidade.



ACESSÓRIOS

Uma varinha torna-se verdadeiramente mágica quando é equipada com acessórios que lhe dão uma utilização versátil. Fazer compotas, sopas, puré, maionese, chantilly e hambúrgueres com a varinha mágica Smeg é muito simples. Basta utilizar o acessório apropriado e bom apetite!

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS | OPCIONAIS



PASSADOR DE PURÉ

Acessório com lâmina apropriada para rodar lentamente, para fazer puré de batata ou de outros legumes cozidos.

JARRO DOSEADOR

Jarro e tampa em Tritan™ BPA-free para proporcionar máxima resistência ao choque. O jarro, com 1,4 L de capacidade, tem marcas de nível em litros e copos. Lavável na máquina.

PICADOR

Picador em Tritan™ BPA-free com 0,5 L de capacidade. A lâmina é de aço inox em forma de S. A base é antiderrapante e também pode servir de tampa para conservar os ingredientes. O recipiente e lâminas (excepto a tampa) são laváveis na máquina.

BATEDOR

Acessório em aço inox ideal para bater claras ou gema de ovos. É lavável na máquina.

SUORTE PARA VARINHA MÁGICA

Suporte de mesa para apoio da varinha enquanto não a está a utilizar. Em Tritan™, com base removível para poder ser lavada na máquina. Pés antiderrapantes para garantir sustentabilidade da varinha.

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Processador em Tritan™, com 4 acessórios para triturar (grosso ou fino), cortar, emulsificar e picar.



HBHD01
Suporte
25,00€



HBFP01
Processador
de alimentos
129,00€



SLOW JUICER

Para aqueles que têm uma alimentação saudável, praticam desporto, pretendem mudar a sua dieta ou estão curiosos em experimentar novos sabores! O Slow Juicer é o eletrodoméstico que extrai o sumo de frutas, legumes, sementes e nozes, primeiro esmagando e depois pressionando-os. Não produz calor para manter todas as substâncias originais como as enzimas, as vitaminas e as antocianinas.



*Encarnado
SJF01RDEU
589,00€*



*Preto
SJF01BLEU
589,00€*



*Creme
SJF01CREU
589,00€*



*Azul Céu
SJF01PBEU
589,00€*



SJF01

CARACTERÍSTICAS

150 W

Tecnologia de pressão suave e lenta (SST™)

Velocidade reduzida de 43 rpm

Pinha de pressão e escova rotativa em ULTEM™*

Escova rotativa com 4 escovas em silicone

Alavanca para regulação da densidade do sumo

Tampa vedante para evitar vazamentos

Rotação reversível para desbloquear e melhorar a mistura

Depósito de 500 ml em Tritan™

Alavanca em aço inox

Base cromada com pés de borracha

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

2 filtros, malha grossa e malha fina

1 acessório para empurrar os alimentos

1 jarro de 1 L para sumo

1 depósito de 1,6 L para as fibras

2 escovas de limpeza

*ULTEM™ é marca registada SABIC.

SLOW JUICER

MOTOR AC 150 W

Motor AC forte e resistente. É também muito silencioso e produz pouca vibração para maior conforto e estabilidade.

43 RPM

Pressão a velocidade reduzida de 43 rpm para preservar o sabor do sumo sem que oxide, preservando os nutrientes, vitaminas e enzimas durante mais tempo. Produz mais sumo com menos quantidade de fruta.

ALAVANCA PARA REGULAÇÃO DA DENSIDADE DO SUMO

Alavanca para afinar a densidade do sumo e ajustar aos diferentes tipos de fruta e vegetais.

DESIGN E MATERIAIS PREMIUM

Materiais de alta qualidade (Tritan™ e Ultem™*) de elevada resistência à pressão e ao choque.

FILTROS DE MALHA GROSSA E FINA

Dependendo do filtro, podemos fazer um sumo mais grosso ou mais líquido, sempre minimizando desperdício.

LIMPEZA FÁCIL

A pinha, as escovas de silicone, os filtros e a câmara são fáceis de remover e de desmontar. O equipamento inclui duas escovas com formas específicas para limpar os acessórios.

*ULTEM™ é marca registada SABIC.





LIQUIDIFICADOR

Ao pequeno almoço, para um saudável batido de frutas e iogurte, depois do exercício físico para se revitalizar com uma bebida refrescante, ao almoço para preparar uma simples e rápida bebida aveludada, o liquidificador SMEG mistura perfeitamente os ingredientes em diferentes consistências para acompanhar cada momento do dia.



Verde Água
BLFO1PGEU
229,00€



Preto
BLFO1BLEU
229,00€



Cinza
BLFO1SVEU
229,00€



Creme
BLFO1CREU
229,00€



Azul Céu
BLFO1PBEU
229,00€



Rosa
BLFO1PKEU
229,00€



Encarnado
BLFO1RDEU
229,00€



Branco
BLFO1WHEU
229,00€



BLF01

CARACTERÍSTICAS

800 W

Botão rotativo com 4 velocidades

Função Arranque Suave

Lâminas duplas em aço inox e removíveis

Jarro com graduação, com capacidade para 1,5 L

Tampa com orifício vertedor

Tampa interior doseadora

Motor com proteção de sobrecarga

Bloqueio de segurança que interrompe

funcionamento quando o jarro é removido

Corpo em alumínio fundido

Jarro e tampa em tritan™ BPA-free

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

FUNÇÕES

Triturador, para picar o gelo

Batidos, para produzir texturas densas e cremosas

Turbo, para aumentar momentaneamente a velocidade

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Garrafa to Go BGF01

Garrafa to Go BGF02 (sem lâminas)

LIQUIDIFICADOR

LÂMINAS DUPLAS EM AÇO INOX

Lâminas duplas ajustáveis a 4 velocidades para triturar gelo, legumes, fruta congelada, para fazer batidos, sopas e molhos.

ARRANQUE SUAVE

A Função Arranque Suave começa de forma lenta para facilitar a trituração dos ingredientes, acelerando depois até à velocidade pretendida.

3 PROGRAMAS PRÉ-DEFINIDOS

'Triturador' para picar o gelo, 'Batidos' para produzir texturas densas e cremosas e 'Turbo' para aumentar momentaneamente a velocidade.

JARRO E TAMPA EM TRITAN™ BPA-FREE

Jarro leve e fácil de limpar, com graduação para medir em litros e em copos. Tampa com orifício vertedor para facilitar a adição de ingredientes enquanto o liquidificador está a trabalhar.

Cómoda tampa interior doseadora para medir ingredientes e desenroscar as lâminas. Tudo em Tritan™ BPA-free para ser mais resistente ao choque e quedas. Pode ser lavado na máquina da louça.

TRAVÃO DE SEGURANÇA

O bloqueio de segurança previne as lâminas de se moverem quando o jarro estiver mal colocado.



ACESSÓRIOS

Agora pode desfrutar do seu smoothie ou batido em qualquer lugar: no ginásio, no trabalho, em viagem... Preparado com toda a comodidade e facilidade.

A garrafa leve e ergonómica substitui o jarro no liquidificador e os ingredientes são misturados diretamente no seu interior. Mais prático é impossível!

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

GARRAFA TO GO BGF01

Garrafa em Tritan™ BPA-free com graduação e capacidade para 600 ml*, extremamente resistente e leve. Ranhuras no interior para melhorar o desempenho da mistura. O bocal e a tampa também são feitos em Tritan™ BPA-free, com vedantes em silicone. Todos estes componentes poderão ser lavados na máquina.

A Garrafa To Go BGF01 inclui lâminas especiais em aço inox para encaixar no liquidificador e misturar diretamente no interior da garrafa.

A função para triturar gelo do liquidificador BLF01 não pode ser utilizada com a Garrafa To Go. Para triturar gelo, use a lâmina própria do liquidificador.

GARRAFA TO GO BGF02 (sem lâminas)

Garrafa em Tritan™ BPA-free com graduação e capacidade para 600ml*, extremamente resistente e leve. Ranhuras no interior para melhorar o desempenho da mistura. O bocal e a tampa também são feitos em Tritan™ BPA-free, com vedantes em silicone. Todos estes componentes poderão ser lavados na máquina.

As lâminas não estão incluídas.

Não utilizar a garrafa para líquidos com temperaturas superior a 70°C.

*A quantidade de ingredientes em volume líquido, não deve exceder os 400 ml (1 3/4 chávenas).



BGF01
Garrafa To Go
39,00€



BGF02
Garrafa To Go
29,00€



ESPRESSOR DE CITRINOS

Os citrinos são uma fonte de energia concentrada para ajudar a lidar com o stress, a fadiga e as mudanças sazonais.

Este objeto de extrema elegância oferece pequenos momentos de fuga, sozinho ou em companhia, através do prazer de um sumo saudável e refrescante recém-espremido.



Rosa
CJF01PKEU
149,00€



Preto
CJF01BLEU
149,00€



Creme
CJF01CREU
149,00€



Encarnado
CJF01RDEU
149,00€



Azul Céu
CJF01PBEU
149,00€



Verde Água
CJF01PGEU
149,00€



Branco
CJF01WHEU
149,00€



CJE01

CARACTERÍSTICAS

70 W

Motor silencioso e sensível à pressão

On/ Off automático

Cone espremedor universal para citrinos de qualquer tamanho

Espremedor em aço inox

Depósito de recolha de sumo em Tritan™

Boca antigotas em aço inox

Tampa em Tritan™

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

ESPRESSOR DE CITRINOS

MOTOR DE 70 W*

Motor potente que dificilmente desacelera com o nível de pressão sobre o espressor. Muito silencioso.

ON & OFF AUTOMÁTICO

Motor com sensor incorporado: o processo de sumo só começa quando há pressão sobre o espressor, para uma utilização fácil e sem esforços.

CONE ESPRESSOR

A forma do espressor, em aço inox, assegura a compressão completa dos citrinos independentemente do seu tamanho.

DEPÓSITO PREMIUM & FILTRO EM AÇO INOX

Depósito de recolha de sumo em Tritan™ BPA-free removível facilmente e resistente ao impacto. Filtro em aço inox com malha que garante polpa mínima.

BOCA ANTIGOTAS

Boca em aço inox, dispensa sumo diretamente para o copo. Travão para impedir queda de gotas.

TAMPA EM TRITAN™

Tampa transparente para proteger da poeira quando o espressor não está a ser utilizado. Fabricado em Tritan™ para ser altamente resistente.

*Versão UL: 70 W





MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

O café de filtro (ou café americano) é aquele que é preparado em grandes quantidades, passando água sobre café moído dentro de um filtro.

Um café para pausas tranquilas e prolongadas, para ir bebendo, para ir saboreando e desfrutando!



Creme
DCF02CREU
189,00€



Encarnado
DCF02RDEU
189,00€



Preto
DCF02BLEU
189,00€



Azul Céu
DCF02PBEU
189,00€



Verde Água
DCF02PGEU
189,00€



Branco
DCF02WHEU
189,00€



Inox escovado
DCF02SSEU
219,00€



DCF02

CARACTERÍSTICAS

1050 W

Jarro de vidro com capacidade para 10 chávenas (1,25 L), com pega e tampa

Display digital LED e relógio

Filtro de café reutilizável com alça, fácil de utilizar e limpar

Reservatório para 1,4 L de água, com graduação

Sistema antigotas

Alerta para descalcificar

Pés antiderrapantes

FUNÇÕES

Painel de controlo intuitivo

Função aroma (suave ou intenso)

Função Auto Start para ligar em horário pré definido

Função 4 chávenas

Função manter quente (1 hora)

Função para definir a dureza da água

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

Colher medidora de café (quantidade indicada para 1 chávena)

MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

DISPLAY DIGITAL LED E RELÓGIO

Simples e intuitivo para programar e personalizar as funções da máquina.

FUNÇÃO AROMA

Para um café adequado ao seu gosto, escolha a intensidade do aroma: café suave ou com sabor mais intenso.

FUNÇÃO AUTO START

É possível programar a máquina para ligar automaticamente num horário pré definido.

FUNÇÃO 4 CHÁVENAS

Esta função permite fazer uma menor quantidade de café, que corresponde a 4 chávenas.

FUNÇÃO MANTER QUENTE

Esta função é ativada automaticamente depois do café estar pronto, mantendo o café quente durante 1 hora.





MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

A tradição italiana do café expresso a entrar em sua casa. A máquina de café Smeg utiliza café moído ou em pastilha, permitindo escolher a tostagem e a mistura favoritas. Podemos, agora, transportar os aromas das melhores casas de café para dentro do lar.



Azul Céu
ECF01PBEU
349,00€



Preto
ECF01BLEU
349,00€



Creme
ECF01CREU
349,00€



Encarnado
ECF01RDEU
349,00€



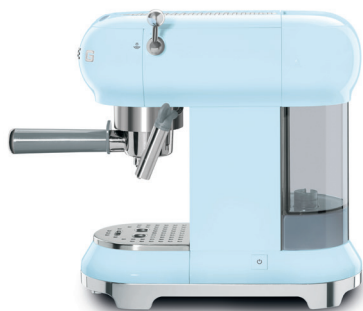
Rosa
ECF01PKEU
349,00€



Verde Água
ECF01PGEU
349,00€



Branco
ECF01WHEU
349,00€



ECF01

CARACTERÍSTICAS

1350 W

Café moído ou em pastilha

Pressão profissional de 15 bar

Sistema de aquecimento Termobloco

Bandeja de aquecimento de chávenas

Bandeja extraível para adaptar ao tamanho do copo

Sistema antigotas

Depósito de água de 1 L removível com filtro de água opcional

Luz indicadora de necessidade de descalcificar

Indicador do nível de água na bandeja indica que atingiu nível máximo

Corpo em aço inox/plástico

Bandeja de aquecimento e bandeja extraível em aço inox

Pés anti derrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

FUNÇÕES

Painel de comandos intuitivo

Comandos para 1 café; 2 cafés; Vapor

Função para definir temperatura do café

Função para personalizar quantidade de café

Função para definir dureza da água

Função para desligar automaticamente (9min, 30min ou 3 horas)

Sistema para Cappuccino

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

3 filtros: 1 café, 2 cafés, pastilha

1 doseador e prensa

MÁQUINA DE CAFÉ

SISTEMA TERMOBLOCO & 15 BAR

O sistema Termobloco acelera o tempo de preparação da máquina e o aquecimento da água, fazendo com que esteja apta para utilização rápida.

BANDEJA EXTRAÍVEL

A bandeja em aço inox é removível para permitir o uso de canecas e copos mais altos e para facilitar a limpeza.

AVISO DE DESCALCIFICAR

A máquina alerta sempre que é necessário descalcificar.

PAINEL DE COMANDOS INTUITIVO

3 botões para: definir 3 níveis de temperatura, ajustar a quantidade de café aos programas, definir 3 níveis de dureza da água, definir o tempo para desligar automaticamente, fazer a descalcificação e para selecionar 1 ou 2 cafés, ou vapor.

CAPPUCCINO

Misture vapor, ar e leite num copo para preparar uma espuma densa e rica para o seu cappuccino. O cappuccinador pode ser ajustado a várias posições.

MANÍPULO DOS FILTROS

Manípulo de filtros em aço inox com 3 filtros incluídos para 1 café, 2 cafés e pastilha.





TORRADEIRA 4 FENDAS

A torradeira de 4 fendas tem quatro compartimentos, cada 2 fendas perfeitamente independentes na regulação. Pode usar em separado ou todos ao mesmo tempo: ideal para pequenos almoços em família!



Encarnado
TSF03RDEU
199,00€



Creme
TSF03CREU
199,00€



Preto
TSF03BLEU
199,00€



Azul Céu
TSF03PBEU
199,00€



Rosa
TSF03PKEU
199,00€



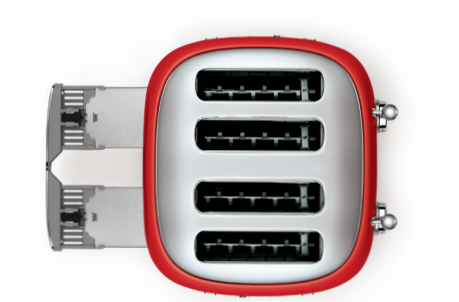
Verde Água
TSF03PGEU
199,00€



Cromado
TSF03SSEU
219,00€



Branco
TSF03WHEU
199,00€



TFS03

CARACTERÍSTICAS

2000 W

6 níveis de tostagem

4 entradas (com 147mm x 36mm cada)

Torradas saltam automaticamente no fim do programa

Entradas extra largas com centragem automática das fatias

2 gavetas de migalhas em aço inox removível

Corpo em aço com moldagem intensa

Alavanca em aço inox

Botão cromado e retro iluminado em LED branco

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

FUNÇÕES

Aquecer, para reaquecer ou continuar a tostar

Descongelar

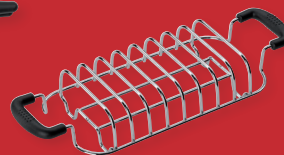
Bagel, para tostar apenas uma face

ACESSÓRIOS OPCIONAIS



TSSR01

2 racks para sanduíche
29,00€



TSBW01

Suporte para manter
quente
18,00€

TORRADEIRA 4 FENDAS

4 COMPARTIMENTOS LARGOS

Aberturas extra largas com centragem automática da fatia, para tostar as fatias de pão independentemente do tamanho.

SALTO AUTOMÁTICO

Quando o programa selecionado termina, o pão salta e a torradeira desliga-se automaticamente.

2 GAVETAS DE MIGALHAS

Polidas, em aço inox e removível para facilitar a limpeza.

PROGRAMAÇÃO MULTIFUNÇÕES INDEPENDENTES

2 comandos totalmente independentes para utilização de apenas 2 fendas de cada vez, escolhendo diferentes configurações para torrar o pão em cada uma das zonas. 'Aquecer', para reaquecer o pão ou continuar a tostar; 'Descongelar' pão; e 'Bagel', para tostar apenas uma face.

ACESSÓRIOS PRÁTICOS

- Rack de sanduíche permite tostar o pão já com os ingredientes no interior.
- suporte para manter quente facilita o aquecimento de paninis, focaccia e brioques para que sejam servidos quentes.





TORRADEIRA 4 TOSTAS

Pão de forma, pão caseiro, pão artesanal, baguete, ou bagel, cada qual tostado da maneira que você gosta. O seu desejo é o comando da torradeira! Selecione entre seis diferentes níveis de tostagem, torre apenas um lado com a função bagel, ou simplesmente aqueça ou descongele o seu pão.



Preto
TSF02BLEU
179,00€



Rosa
TSF02PKEU
179,00€



Azul Céu
TSF02PBEU
179,00€



Branco
TSF02WHEU
179,00€



Verde Água
TSF02PGEU
179,00€



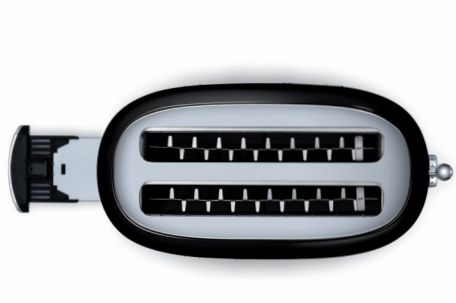
Cromado
TSF02SSEU
199,00€



Creme
TSF02CREU
179,00€



Encarnado
TSF02RDEU
179,00€



TFS02

CARACTERÍSTICAS

1500 W

6 níveis de tostagem

2 entradas (com 260 x 36mm cada)

Torradas saltam automaticamente no fim do programa

Entradas extra largas com centragem automática das fatias

Gaveta de migalhas em aço inox removível

Corpo em aço com moldagem intensa

Alavanca em aço inox

Botão cromado e retro iluminado em LED branco

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

FUNÇÕES

Aquecer, para reaquecer ou continuar a tostar

Descongelar

Bagel, para tostar apenas uma face

ACESSÓRIOS OPCIONAIS



TSSR02

2 racks para sanduíche
39,00€

TSBW02

Suporte para manter
quente
22,00€

TORRADEIRA DE 4 TOSTAS

2 COMPARTIMENTOS LARGOS

Aberturas extra largas com centragem automática da fatia, para tostar as fatias de pão independentemente do tamanho. Cada abertura é larga o suficiente para 2 fatias.

SALTO AUTOMÁTICO

Quando o programa selecionado termina, o pão salta e a torradeira desliga-se automaticamente.

COMPARTIMENTO DE MIGALHAS

Polida, em aço inox e removível para facilitar a limpeza.

PROGRAMAÇÃO MULTIFUNÇÕES

'Aquecer', para reaquecer o pão ou continuar a tostar; 'Descongelar' pão; e 'Bagel', para tostar apenas uma face.

ACESSÓRIOS PRÁTICOS

O Rack de sanduíche permite tostar o pão já com os ingredientes no interior.

O suporte para manter quente facilita o aquecimento de paninis, focaccia e brioche para que sejam servidos quentes.





TORRADEIRA 2 TOSTAS

Na sua forma, a torradeira SMEG combina funcionalidade, ergonomia e o equilíbrio estético. Seja no pequeno-almoço, almoço ou lanche, quando se apaixonar pela torradeira SMEG Anni 50 vai dar todas as desculpa possíveis para usá-la.



Verde Água
TSF01PGEU
149,00€



Preto
TSF01BLEU
149,00€



Cromado
TSF01SSEU
169,00€



Azul Céu
TSF01PBEU
149,00€



Branco
TSF01WHEU
149,00€



Encarnado
TSF01RDEU
149,00€



Creme
TSF01CREU
149,00€



Rosa
TSF01PKEU
149,00€



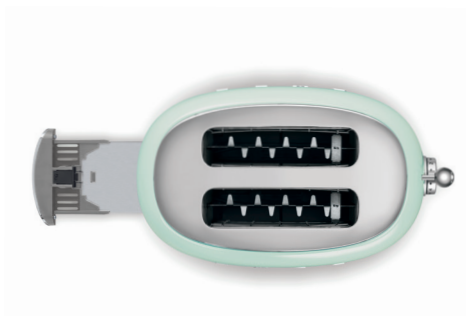
Union Jack
TSF01UJEU
199,00€



Cobre
TSF01RGEU
199,00€



Dourado
TSF01GOEU
199,00€



TFS01

CARACTERÍSTICAS

950 W

6 níveis de tostagem

2 entradas (com 147 x 36mm cada)

Torradas saltam automaticamente no fim do programa

Entradas extra largas com centragem automática das fatias

Gaveta de migalhas em aço inox removível

Corpo em aço com moldagem intensa

Alavanca em aço inox

Botão cromado e retro iluminado em LED branco

Pés anti derrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

FUNÇÕES

Aquecer, para reaquecer ou continuar a tostar

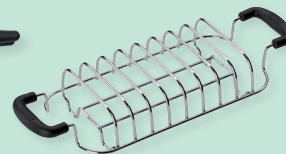
Descongelar

Bagel, para tostar apenas uma face

ACESSÓRIOS OPCIONAIS



TSSR01
2 racks para sanduíche
29,00€



TSBW01
Suporte para manter quente
18,00€

TORRADEIRA DE 2 TOSTAS

2 COMPARTIMENTOS LARGOS

Aberturas extra largas com centragem automática da fatia, para tostar as fatias de pão independentemente do tamanho.

SALTO AUTOMÁTICO

Quando o programa selecionado termina, o pão salta e a torradeira desliga-se automaticamente.

COMPARTIMENTO DE MIGALHAS

Polida, em aço inox e removível para facilitar a limpeza.

PROGRAMAÇÃO MULTIFUNÇÕES

'Aquecer', para reaquecer o pão ou continuar a tostar; 'Descongelar' pão; e 'Bagel', para tostar apenas uma face.

ACESSÓRIOS PRÁTICOS

O Rack de sanduíche permite tostar o pão já com os ingredientes no interior.

O suporte para manter quente facilita o aquecimento de paninis, focaccia e brioche para que sejam servidos quentes.





CHALEIRA DE TEMPERATURA VARIÁVEL

Cada mistura de chá requer uma temperatura específica. É por isso que a chaleira de temperatura variável da SMEG permite escolher temperaturas entre 50 e 100°C. Recebeu uma chamada súbita? Não há problema! Pode ir fazer outra coisa porque a chaleira mantém a temperatura selecionada até que você volte.



Creme
KLF04CREU
179,00€



Encarnado
KLF04RDEU
179,00€



Preto
KLF04BLEU
179,00€



Inox Polido
KLF04SSEU
179,00€



Rosa
KLF04PKEU
179,00€



Branco
KLF04WHEU
179,00€



Verde Água
KLF04PGEU
179,00€



Azul Céu
KLF04PBEU
179,00€



KLF04

CARACTERÍSTICAS

2400 W

7 níveis de temperatura (50°C a 100°C)

Função manter temperatura

Tampa com sistema abertura suave

Base giratória de 360°

Indicador do nível de água

Capacidade de 1,7 L/ 7 chávenas

Desliga automaticamente na temperatura selecionada

Sistema de segurança que desliga quando não tem água

Filtro anticalcário de aço inox removível

Corpo em aço inox com moldagem intensa

Alavanca em aço inox

Boca ampla em aço inox

Asa cromada

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

CHALEIRA DE TEMPERATURA VARIÁVEL

7 NÍVEIS DE TEMPERATURA

A chaleira permite regular a temperatura de 50 a 100°C, dependendo da finalidade para que pretende a água.

FUNÇÃO MANTER A TEMPERATURA

Uma função muito útil porque mantém a água à temperatura que havíamos selecionado, durante 20 minutos.

ABERTURA SUAVE

A tampa abre suavemente quando apertamos o botão central, permitindo uma abertura progressiva para evitar a saída repentina de vapor quente.

BASE GIRATÓRIA DE 360°

Desenhado para que consiga colocar a chaleira na base em qualquer direção.

CAPACIDADE DE 1,7 L / 7 COPOS

FILTRO ANTICALCÁRIO

O filtro em aço inox retém o calcário existente na água. É removível e lavável.





CHALEIRA

Com esta mistura de tecnologia e estilo retro, a chaleira Anni 50 faz com que todos os momentos sejam especiais, desde o chá do pequeno almoço ao chá da noite, para uma pequena pausa ou para um momento relaxante durante a tarde. A chaleira Anni 50 ferve rapidamente a água de forma precisa e eficiente.



Rosa
KLF03PKEU
149,00€



Encarnado
KLF03RDEU
149,00€



Preto
KLF03BLEU
149,00€



Inox Polido
KLF03SSEU
149,00€



Azul Céu
KLF03PBEU
149,00€



Creme
KLF03CREU
149,00€



Verde Água
KLF03PGEU
149,00€



Branco
KLF03WHEU
149,00€



Cobre
KLF03RGEU
199,00€



Dourado
KLF03GOEU
199,00€



KLF03

CARACTERÍSTICAS

2400 W

Tampa com sistema abertura suave

Base giratória de 360°

Indicador do nível de água

Capacidade de 1,7 L/ 7 chávenas

Ferve uma chávena em 65 segundos*

Desliga automaticamente quando a água chega aos 100°C

Sistema de segurança que desliga quando não tem água

Filtro anticalcário de aço inox removível

Corpo em aço inox com moldagem intensa

Alavanca em aço inox

Boca ampla em aço inox

Asa cromada

Pés antiderrapantes

Base com espaço para enrolar cabo elétrico

*uma chávena com 250 ml, até aos 100°C

CHALEIRA

ABERTURA SUAVE

A tampa abre suavemente quando apertamos o botão central. Permite uma abertura progressiva para evitar a saída repentina de vapor quente.

BASE GIRATÓRIA DE 360°

Desenhado para que consiga colocar a chaleira na base em qualquer direção. Também inclui um sistema de segurança que, na ausência da água, interrompe o seu funcionamento.

CAPACIDADE DE 1,7 L / 7 COPOS




FILTRO ANTICALCÁRIO

O filtro em aço inox retém o calcário existente na água. É removível e lavável



INFORMAÇÃO TÉCNICA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

		Potência (W)	Peso net (Kg)	Comprimento do cabo (m)	Dimensões (mm) Alt x Lar x Prof	Creme 	Encarnado 	Preto 
	Robot de cozinha SMF02 / SMF03 / SMF13	800	9,2 - 11	1	378 (490 com motor inclinado) x405x221	SMF02CREU 8017709269135 SMF03CREU 8017709269159	SMF02RDEU 8017709269197 SMF03RDEU 8017709269203	SMF02BLEU 8017709269128 SMF03BLEU 8017709269142
	Varinha mágica HBF02	700	2,1	1	414x65x65	HBF02CREU 8017709248055	HBF02RDEU 8017709248062	HBF02BLEU 8017709248079
	Varinha mágica HBF01	700	2,1	1	414x65x65	HBF01CREU 8017709263997	HBF01RDEU 8017709264000	HBF01BLEU 8017709264017
	Slow Juicer SJF01	150	7,4	1	413x171x270	SJF01CREU 8017709224301	SJF01RDEU 8017709224318	SJF01BLEU 8017709224325
	Liquidificador BLF01	800	3,6	1	397x197x163	BLF01CREU 8017709197100	BLF01RDEU 8017709197148	BLF01BLEU 8017709197186
	Espremedor de citrinos CJF01	70	2,6	1	281x165x189	CJF01CREU 8017709234188	CJF01RDEU 8017709234195	CJF01BLEU 8017709234201
	Máquina de café filtro DCF02	1.050	3,4	1	361x245x256	DCF01CREU 8017709264666	DCF01RDEU 8017709264673	DCF01BLEU 8017709264680
	Máquina de café ECF01	1.350	4,7	1	330x149x329	ECF01CREU 8017709230029	ECF01RDEU 8017709229870	ECF01BLEU 8017709229924
	Torradeira 4 fendas TSF03	2.000	3,8	1	198x300 (320 com alavanca)x330	TSF03CREU 8017709263348	TSF03RDEU 8017709263355	TSF03BLEU 8017709263362
	Torradeira 4 tostas TSF02	1.500	3,3	1	215x394 (410 com alavanca)x208	TSF02CREU 8017709190712	TSF02RDEU 8017709190750	TSF02BLEU 8017709190798
	Torradeira 2 tostas TSF01	950	2,4	1	198x310 (325 com alavanca) x195	TSF01CREU 8017709186920	TSF01RDEU 8017709186968	TSF01BLEU 8017709187002
	Chaleira temp. variável KLF04	2.400	1,8	1	275x226x171	KLF04CREU 8017709231378	KLF04RDEU 8017709231675	KLF04BLEU 8017709231309
	Chaleira KLF03	2.400	1,6	1	248x226x171	KLF03CREU 8017709227852	KLF03RDEU 8017709228095	KLF03BLEU 8017709227791

CORES E CÓDIGOS DE BARRAS

Rosa



Azul Céu



Verde Água



Cromado



Cinza



Branco



Union Jack



Dourado



Cobre



SMFO2PKEU
8017709269180

SMFO2PBEU
8017709269166

SMFO2PGEU
8017709269173

-

SMFO2SVEU
8017709269210

SMF13WHEU
8017709272395

-

HBFO2PBEU
8017709248086

-

-

-

-

-

HBFO1PBEU
8017709264024

-

-

-

-

-

SJFO1PBEU
8017709224332

-

-

-

-

BLFO1PKEU
8017709214272

BLFO1PBEU
8017709198176

BLFO1PGEU
8017709214319

-

BLFO1SVEU
8017709197216

BLFO1WHEU
8017709260408

CJFO1PKEU
8017709234218

CJFO1PBEU
8017709234232

CJFO1PGEU
8017709234225

-

-

CJFO1WHEU
8017709260347

-

DCFO1PBEU
8017709264697

DCFO1PGEU
8017709264703

DCFO1SSEU**
8017709268848

-

DCFO1WHEU
8017709264710

ECFO1PKEU
8017709266813

ECFO1PBEU
8017709229979

ECFO1PGEU
8017709266851

-

-

ECFO1WHEU
8017709259563

TSFO3PKEU
8017709263393

TSFO3PBEU
8017709263379

TSFO3PGEU
8017709263386

TSFO3SSEU
8017709263416

-

TSFO3WHEU
8017709263409

TSFO2PKEU
8017709190873

TSFO2PBEU
8017709190958

TSFO2PGEU
8017709190910

TSFO2SSEU
8017709190835

-

TSFO2WHEU
8017709231125

TSFO1PKEU
8017709189013

TSFO1PBEU
8017709189099

TSFO1PGEU
8017709189051

TSFO1SSEU
8017709189136

-

TSFO1WHEU
8017709231057

TSFO1UJEU
8017709265915

TSFO1GOEU
8017709275297

TSFO1RGEU
8017709275280

KLFO4PKEU
8017709231606

KLFO4PBEU
8017709231446

KLFO4PGEU
8017709231514

KLFO4SSEU*
8017709231743

-

KLFO4WHEU
8017709231811

KLFO3PKEU
8017709228033

KLFO3PBEU
8017709227913

KLFO3PGEU
8017709227975

KLFO3SSEU*
8017709228156

-

KLFO3WHEU
8017709230999

KLFO3GOEU
8017709275334

KLFO3RGEU
8017709275327

ROBOT DE COZINHA

ACESSÓRIOS



Batedor de gancho
SMDHO1
8017709198879



Batedor flexível
SMFB02
8017709272975



Batedor de pinha
SMVWO2
8017709262648



Batedor plano
SMFB01
8017709198862



Taça em aço inox
SMB401
8017709202927



Taça em vidro
SMGB01
8017709265885



Vertedor com resguardo anti salpicos
SMPS01
8017709198893



Taça gelados
SMICO1
8017709279899



Rolo para pasta
SMPRO1
8017709197063



Cortador para fettuccine
SMFC01
8017709197087



Cortador para taglioline
SMTCO1
8017709197070



Cortador para esparguete
SMSC01
8017709197094



Rolo massa, cortadores taglioline e fettuccine
SMPC01
8017709198633



Triturador de carne
SMMG01
8017709218362



Laminador e granulador
SMSG01
8017709222703



Preparador de ravioli
SMRM01
8017709227319

SLOW JUICER

ACESSÓRIOS



Filtro malha fina



Filtro malha grossa



2 escovas de limpeza



Livro com 12 receitas e sugestões de uso



1 jarro de 1 L para sumo



1 depósito de 1,6 L para as fibras



1 acessório para empurrar os alimentos

VARINHA MÁGICA

HBF01 | HBF02 - ACESSÓRIOS OPCIONAIS



Suporte
HBHD01
8017709258443



Processador de alimentos
HBFPO1
8017709278205

HBF01 - ACESSÓRIOS OPCIONAIS



Acessórios encarnado
HBACO1RD
8017709269630



Acessórios azul céu
HBACO1PB
8017709269661



Acessórios creme
HBACO1CR
8017709269654



Acessórios preto
HBACO1BL
8017709269647

HBF02 - ACESSÓRIOS INCLUÍDOS



Picador



Jarro doseador



Batedor



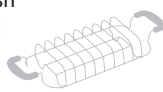
Passador de puré

TORRADEIRA

ACESSÓRIOS OPCIONAIS



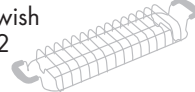
Rack sandwich para TSF01 | TSF03
TSSRO1
8017709189334



Suporte manter quente para TSF01 | TSF03
TSBW01
8017709189358



Rack sandwich para TSF02
TSSRO2
8017709189341



Suporte manter quente para TSF02
TSBW02
8017709189365

LIQUIDIFICADOR

ACESSÓRIOS OPCIONAIS



Garrafa to Go BGF01
8017709230753



Garrafa to Go BGF02
8017709273811

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Segunda a Sexta-feira das 9:00 às 18:00

Tel.: 214 704 360 sat@smeg.pt

CONSIDERAÇÕES SOBRE A GARANTIA

A Smeg garante o produto contra defeitos de conformidade, procedendo à reparação do eletrodoméstico que tenha uma avaria causada por um defeito de material ou de fabrico, sempre que este tenha um uso doméstico e que tenha sido utilizado corretamente e de acordo com as instruções de instalação e utilização expressas no manual de instruções.

As reparações serão gratuitas, incluindo o custo das peças de substituição e a mão-de-obra.

PRAZOS E CONDIÇÕES

- O prazo de reclamação de falta de conformidade é de 2 anos após a data de compra do bem.
- O prazo de denúncia do defeito à Smeg é de 2 meses após o conhecimento do mesmo.
- A garantia é concedida ao consumidor desde que justificada mediante a apresentação da fatura de compra original onde conste marca e modelo do aparelho.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

- Danos causados por avarias derivadas de fenómenos atmosféricos ou geológicos, agentes químicos ou reações eletroquímicas, em combinação com a água;
- Instalação ou ligação não coerente com as indicações contidas no manual de instruções do aparelho (voltagem, pressão de água ou gás, ligação elétrica ou hidráulica inadequadas, medidas de nichos, necessidades de ventilação, desnível do aparelho);
- Intervenção de técnico não autorizado e não pertencente aos Serviços Técnicos Oficiais Smeg;
- Manipulação dos dados da fatura ou outro documento de garantia;
- A má utilização do aparelho, não respeitando as instruções do fabricante;
- Operações de manutenção ou limpeza do produto;
- Desgaste proveniente da utilização normal do aparelho e de peças;
- Transformações necessárias à instalação dos aparelhos à rede elétrica ou hidráulica;
- Explicações de funcionamento do aparelho.

INFORMAÇÃO NO CATÁLOGO

Os preços neste catálogo dizem respeito ao P.V.P. recomendado com IVA incluído sobre os quais incide o desconto comercial. Aos preços líquidos de desconto acresce a taxa de IVA em vigor.

Todos os preços, os dados e as descrições expostos no presente catálogo podem ser alterados ou anulados em qualquer momento de acordo com as exigências técnicas e comerciais da empresa produtora, sem obrigação de aviso prévio e sem possibilidade de reivindicação por parte do comprador, comerciante ou particular. A Smeg S.p.A. e a Smeg Portugal declinam toda a responsabilidade derivada de eventuais inexactidões devidas a erros de transcrição ou impressão.

A Smeg S.p.A. e a Smeg Portugal reservam-se o direito de realizar, sem prévio aviso, todas as alterações que considerar necessárias para a melhoria dos seus produtos. As ilustrações, os dados e as descrições contidas neste documento não são, portanto, obrigatórios e têm apenas valor indicativo.

Para uma correta utilização e instalação dos produtos, consulte as instruções técnicas em dotação com cada aparelho.

LITÍGIOS DE CONSUMO

“Em caso de litígio o consumidor pode recorrer a uma entidade de resolução alternativa de litígios de consumo: CNIACC – Centro Nacional de Informação e Arbitragem de Conflitos de Consumo. Para mais informações consultar: <https://www.cniacc.pt/pt/>”