SF4106WVCPS

Kategoria	45 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Sistemi i vitalitetit	Po
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Avull i kombinuar
Sistem pastrimi	Vapor Clean
Kodi EAN	8017709261993



Estetika

Estetika	Linea	**Serigraphy colour**	Grey
Ngjyra	Argjend	**Dera**	Xham i plotë
Design	Flat	**Doreza**	Linea
Materiali	Qelqi	**Ngjyra e dorezës**	E kromuar
Lloji i xhamit	Stopsol	**Logo**	Silk screen

Kontrollet

Emri i ekranit	VivoScreen max	**Numri i gjuhëve të ekranit**	11
Teknologjia e ekranit	TFT	**Gjuhët e ekranit**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Cilësimi i kontrollit	Advanced full touch		

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	16
Programet automatike	65
Receta të personalizueshme	64

Funksionet e gatimit tradicional

- Statik
- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo
- Eco
- Skarë e madhe
- Skarë me ventilator (e madhe)
- Bazamenti
- Qarkore + pjesa e poshtme
- Pica

Funksionet e gatimit me avull

- Avull
- Me ventilator
- Qarkore
- Qarkore + pjesa e poshtme
- Ngrohje dhe rigjenerim
- Sous Vide

Funksione të tjera të avullit

- Pastrimi i kazanit
- Dalja e ujit
- Futja e ujit
- Programi i pastrimit

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Shkrirje sipas peshës
- Fermentim
- Mbaj të ngrohtë
- Raft/ngrohës pjatash
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Vapor Clean

Opsionet

Opsionet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	**Smart cooking**	Po
Mbajtësi i minutave	Po	**Opsioni demonstrues i showroom-it**	Po
Kohëmatësi	3	**Modaliteti Demo-tutorial**	Po
Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës	Po	**Udhëzues me prekje**	Po
Opsione të tjera	Mbaj të ngrohtë, Eco light, Cilësimi i gjuhës, Ekrani digjital i orës, ECO-logic, Ndriçim, Tingujt, Volumi i tingujve	**Kronologjia**	Po, 10 funksionet e fundit të përdorura
Gatim me termometër sondë	Po	**Ngrohje paraprake e shpejtë**	Po
Gatim me disa hapa	Po, deri në 3 rripa	**Instant GO**	Po

Veçoritë teknike



Capacity (Lt)	41 l
Temperatura minimale	30 °C
Temperatura maksimale	250 °C
Numri i rafteve	3
Numri i dritave	1
Lloji i dritës	Halogjen
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po
Fuqia e dritës	40 W
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1000 W
Fuqia e elementit të skarës	2000 W
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	1400 W
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
Bojleri - Fuqia	900 W
Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde

Dera	Derë e temperuar
Derë e çmontueshme	Po
Derë e brendshme totalisht prej xhami	Po
Derë e brendshme e çmontueshme	Po
Nr. total. i xhamave të dyerve	3
Mentesha "Soft Close"	Po
Sistemi i ftohjes	Tangjencial
Cooling duct	Single
Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	212x462x407 mm
Kontrolli i temperaturës	Elektronike
Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"
Marrja e ujit	Fill&Hide, automatik
Kapaciteti i kazanit	1,2 l
Avulli ndalon kur hapet dera	Po

Etiketa e performancës/energjisë



Klasa e efikasitetit të energjisë	A+
Volumi neto i hapësirës	41 l
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	0,85 kWh
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,06 MJ

Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2,12 MJ
Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,59 kWh
Numri i hapësirave	1
Indeksi i efikasitetit të energjisë	81,9 %

Aksesorët e përfshirë

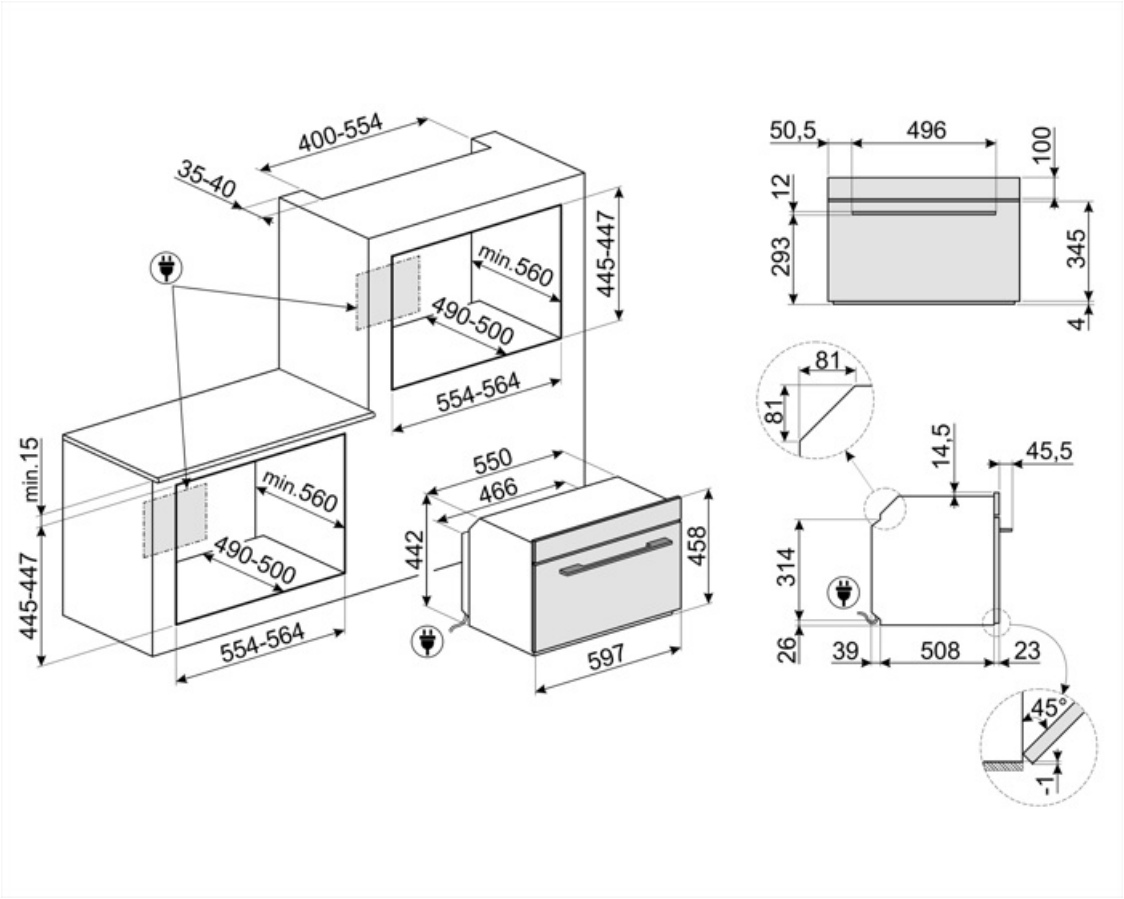


Raft me ndalesë të pasme	1
Tavë e thellë e emaluar (40 mm)	1
Konturet e inserteve	1
Tavë prej inoksi (20mm)	1

Tavë e thellë me vrima prej inoksi (40 mm)	1
Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje totale (inoks)	1
Sonda e temperaturës	Po, pikë teke
Tjetër	Sfungjer/ Mbulesë bojleri/ Enë cilindrike

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	**Fuqia nominale**	3100 W
Tapë	Jo	**Frekuenca (Hz)**	50/60 Hz
Rryma	14 A	**Gjatësia e kabllos së furnizimit me energji elektrike**	115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tavë e emaluar e përshtatshme për furra 45cm dhe 60cm. Thellësi 20 mm. E përkryer për pjekjen e një game të gjerë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



PALPZ

Lopatë picash me dorezë të palosshme. Përmasat Gj31,5 x L32,5 cm. E lehtë dhe e përshtatshme për t'u përdorur dhe ruajtur. E përkryer për të servirur pica, bukë dhe pasta të shijshme në mënyrë të sigurt dhe profesionale.



STONE2

Gurë drejtkëndor pa doreza për pica, i përshtatshëm për furra me gjerësi 45cm dhe 60cm. Përmasat GJ42 x L1,8 x TH37,5cm. Ideal për gatimin e picave me të njëjtat rezultate si në një furrë të zakonshme me dru. Mund të përdoret gjithashtu për pjekjen e bukës, fokaçeve dhe recetave të tjera si byrekë, torta ose biskota



BN640

Tavë e emaluar e përshtatshme për furra 45cm dhe 60cm. Thellësi 540 mm. E përkryer për gatimin dhe pjekjen e mishit dhe peshkut me salca. Ideale gjithashtu për të eksperimentuar me pjata shoqëruese më të lehta dhe krokante



PR3845X

Inoks kundër shenjave të gishtave. Mbulesë për mobilie në instalim kolonë të më shumë se një furre

Symbols glossary



Bllokimi për fëmijët: disa modele janë të pajisur me një pajisje e cila kyç programin/ciklin në mënyrë që ai të mos ndryshohet aksidentalisht.



A+: Klasa e efikasitetit të energjisë A+ ndihmon për të kursyer deri në 10% energji krahasuar me klasën A. Performanca maksimale me konsum minimal të energjisë është e garantuar.



Furrat "Combi steam": Sistemi i gatimit me avull ju lejon të gatuani çdo lloj ushqimi më butësisht dhe më shpejt. Variacionet e temperaturës dhe të nivelit të avullit ju lejojnë të arrini rezultatin e dëshiruar gastronomik. Gatimi me avull zvogëlon përdorimin e yndyrës duke favorizuar gatimin në mënyrë më të shëndetshme dhe më origjinale, si dhe minimizon uljen e peshës dhe të vëllimit të ushqimit gjatë gatimit. Gatimi me avull është perfekt për gatimin e mishit: përveçse i bën shumë të butë, ruan shkëlqimin e tyre dhe i bën më të shijshëm. Rekomandohet gjithashtu për gatimin e brumërave me maja dhe përgatitjen e bukës: lagështia në fakt lejon që brumi të fryhet dhe të zmadhohet gjatë gatimit përpara se të krijojë koren e jashtme. Rezultati është një brumë më i lehtë dhe më i tretshëm, i dallueshëm për nga struktura me vrima më të mëdha. Është gjithashtu i përshtatshëm për shkrirje të shpejtë, për ngrohjen e ushqimeve pa i ngurtësuar apo tharë ato dhe për heqjen e kripës në mënyrë natyrale nga ushqimet e kripura.



Sistem i ftohjes së ajrit: për të siguruar temperatura të sigurta të sipërfaqeve.



Shkrirje me kohë të përcaktuar: Funksioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.



Shkrirje sipas peshës: Funksioni i shkrirjes automatike. Ju zgjidhni llojin e ushqimit që do të shkrihet nga kategoritë e disponueshme (MISH - PESHK - BUKE - ËMBËLSIRA) Pas vendosjes së peshës së ushqimit, furra përcakton automatikisht kohën e nevojshme për një shkrirje të përkryer.



Funksioni "Descaling": Është thelbësor në heqjen e depozitimeve të tepërta të çmërsit në enë duke lejuar funksionimin e duhur të produktit. Nevoja për ta përdorur këtë funksion sinjalizohet nga vetë produkti.



Dyer me xham të trefishtë: Numri i dyerve me xham.



Çaktivizimi automatik i ndriçimit: Për kursim më të madh të energjisë, ndriçimi fiket automatikisht pas një minute nga fillimi i gatimit. Opsioni mund të çaktivizohet nëpërmjet menysë së cilësimeve. Në këtë rast drita do të qëndrojë e ndezur gjatë gjithë kohëzgjatjes së gatimit.



"ECO-logic": opsioni ju lejon të kufizoni kufirin e fuqisë së kursimit real të energjisë së pajisjes.

Elektrike

Emalim "Ever Clean": Emalimi "Ever Clean" aplikohet në mënyrë elektrostatike, nga cepi në cep për të parandaluar plasaritjet ose çarjet me kalimin e kohës. Është një emalim i veçantë pirolitik, rezistent ndaj acideve, i cili përveçse ka shkëlqim të këndshëm, ndihmon në një pastrim më të thellë të mureve të furrës, falë porozitetit të tij më të ulët. Ai piqet në mbi 850°C dhe polimerizohet ngadalë me një shpejtësi të përcaktuar shkencërisht për të siguruar thellësi dhe rezistencë uniforme. Emalimi "Ever Clean" krijon një finiturë të përsosur si në brendësi të furrës ashtu edhe në tava, duke i bërë sipërfaqet e furrës tepër të lehta për t'u mirëmbajtur me kalimin e kohës pasi redukton ngjitjen e yndyrës gjatë gatimit

Një furrë me avull të plotë (FULL STEAM) ka në dispozicion 3 funksione gatimi të kombinuar me avull (COMBINATION) dhe mund të përdoret gjithashtu për të gatuar vetëm me avull të pastër (PURE). Avulli është i ndryshueshëm midis 30% dhe 70% dhe ekziston opsioni i avullit 100% të pastër nëse nevojitet. Uji futet në furrë përpara gatimit nëpërmjet një tubi ngarkues automatik. Furra llogarit sasinë e saktë të ujit të kërkuar për funksionin e dëshiruar të gatimit, deri në 1.2 l. Uji futet në vendin e caktuar dhe bëhet avull gjatë gatimit. Avulli i vazhdueshëm krijohet në bazë të cilësimit të caktuar në fillim të gatimit.

Me ventilator: Gatim tradicional intensiv dhe homogjen, i përshtatshëm edhe për receta komplekse. Ventilatori është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Gatimi me ventilim siguron një rezultat më të shpejtë dhe më homogjen, duke i bërë ushqimet aromatike nga jashtë dhe më të buta nga brenda. Ideale për makarona të furrë, biskota, rosto dhe cobbler.

Statik: Gatim tradicional i përshtatshëm për përgatitjen e një pjate në të njëjtën kohë. Ventilatori nuk është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Gatimi statik është më i ngadalshëm dhe më delikat, ideal për pjata të gatuara mirë dhe që janë të thata edhe brenda. Ideal për gatimin e të gjitha llojeve të rostove, mishit të yndyrshëm, bukës, ëmbëlsirave të mbushura.

Bazamenti: nxehtësia vjen vetëm nga fundi i zgavrës. Ventilatori nuk është aktiv. Ideale për byrekë të ëmbël dhe të kripur, cobbler dhe pica. Projektuar për përfundimin e gatimit dhe për ta bërë atë më krokant. Ky simbol në furrat me gaz tregon djegësin e gazit.

Qarkore me element të poshtëm: Shtimi i elementit të poshtëm shton nxehtësi shtesë në bazë për ushqime që kërkojnë gatim shtesë.

Qarkorja: është funksioni perfekt për gatimin e të gjitha llojeve të pjatave në mënyrë më delikate. Nxehtësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë. Ventilatori është aktiv. Është gjithashtu ideal për gatim në nivele të shumta pa përzier aromat dhe shijet.

ECO: Gatim me konsum të ulët energjie: ky funksion është veçanërisht i përshtatshëm për gatim në një ndarje të vetme me konsum të ulët energjie. Rekomandohet për të gjitha llojet e ushqimeve, përveç atyre që mund të lëshojnë shumë lagështi (për shembull perimet). Për të arritur kursimin maksimal të energjisë dhe për të zvogëluar kohën, rekomandohet vendosja e ushqimit në furrë pa e ngrohur paraprakisht ndarjen e gatimit

Skarë: Nxehtësia shumë e fortë që vjen vetëm nga lart nga një element ngrohës i dyfishtë. Ventilatori nuk është aktiv. Ofron rezultate të shkëlqyera në pjekje dhe gatime au gratin. Përdoret në fund të gatimit, i jep gatimeve një pjekje uniforme.



Skarë me ventilim: nxehtësi shumë e fortë që vjen vetëm nga lart nga një element ngrohës i dyfishtë. Ventilatori është aktiv. Ai lejon pjekjen optimale të mishrave më të trashë. Ideale për copa të mëdha mishi.



Gatim "Sous Vide": Funksioni i avullit për gatimin e përsosur të pjatave "sous vide". Përmirëson shijen e pjatave dhe ruan pamjen dhe lëndët ushqyese të pandryshuara. Gatimi me vakuum (Sous Vide) i bërë me ndihmën e një furre me avull është gjithashtu një lloj gatimi i jashtëzakonshëm i shëndetshëm dhe i vërtetë. Teknika e gatimit "Sous Vide" lejon që nxehtësia të transferohet në mënyrë efikase nga avulli në ushqim, duke shmangur humbjen e shijes për shkak të oksidimit dhe avullimit të lëndëve ushqyese dhe lagështisë gjatë gatimit. Gatimi "Sous Vide" gjithashtu lejon kontroll më të mirë mbi gatimin e ushqimit në krahasim me metodat tradicionale, duke siguruar rezultate uniforme gatimi. Gjithashtu lejon gatimin në një temperaturë më të ulët se gatimi tradicional.



Me ventilator + Avull: gatim intensiv dhe homogjen. Ventilatori është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Shtimi i avullit lejon ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit dhe përmirëson gatimin e tyre, duke i bërë më krokante dhe më të tretshme. Ideal për mish viçi të pjekur, rosë të pjekur dhe për gatimin e peshkut të plotë.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: nxehtësia vjen nga 3 drejtime: sipër, poshtë dhe nga pjesa e pasme e furrës. Ventilatori është aktiv. Lejon gatim të shpejtë, edhe në disa ndarje pa përzier aromat. Ideal për sasi të mëdha ose ushqime që kërkojnë gatim intensiv.



Derë e brendshme e gjitha prej xhami: Derë e brendshme e gjitha prej xhami, një sipërfaqe e vetme e sheshtë e cila është e thjeshtë për t'u mbajtur e pastër.



KEEP_WARM_72dpi



Funksioni i picës: Funksion specifik për gatimin e picës në tigan. Kjo ju lejon të merrni një picë të butë nga brenda dhe krokante nga jashtë, me pjesën e sipërme të gatuar në mënyrë të përsosur, pa e tharë dhe djegur atë.



Gatim me avull: është një mënyrë natyrale gatimi për çdo lloj produkti, nga perimet deri tek ëmbëlsirat, për të ruajtur vetitë ushqyese dhe organoleptike të përbërësve. Ideal për gatim pa yndyrë dhe ngrohjen e ushqimit pa e tharë atë. Avulli është ideal për gatimin e njëkohshëm të ushqimeve që kërkojnë kohë të ndryshme gatimi.



Qarkore+ Avull: Shtimi i avullit në gatimin me termoventilim mundëson ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit. Nxehtësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë. Ventilatori është aktiv. Është funksioni i përsosur për gatimin e të gjitha llojeve të pjatave në mënyrë më delikate. Është gjithashtu ideal për gatim në nivele të shumta pa përzier aromat dhe shijet. Ideal për përgatitjen e rostove, mishit të pulës dhe produkteve të brumit si ëmbëlsirave me maja dhe bukës.



Ringrohje: Ky funksion mund të ringrohë pjatat e gatuara paraprakisht, pa i tharë apo ngurtësuar ato.



Pajisje kompakte me lartësi 45 cm - zgjidhja e përkryer për të përmbushur kërkesat funksionale të kompleteve të kuzhinës me lartësi të vogël. E disponueshme në disa lloje dhe në stile të ndryshme.



Xhami i derës së brendshme: mund të hiqet për tu pastruar me disa lëvizje të shpejta.



Drita anësore: Dy drita anësore të kundërta rrisin dukshmërinë brenda furrës.

Ngrohja e raftit të pjatave: funksion për ngrohjen ose mbajtjen e enëve të ngrohta. Vendoseni tavën e pjekjes në raftin më të ulët dhe vendosni enët që do të ngrohen.

Ajri në temperaturë 40°C ofron mjedisin perfekt për të lënë përzierjet e ndryshme të brumit me maja që të pushojnë. Thjesht zgjidhni funksionin dhe vendoseni brumin në vendin e caktuar

"SABBATH": funksion që lejon gatimin e ushqimit duke respektuar ditën e pushimit sipas Judaizmit.

Hapësira e furrës ka 3 nivele të ndryshme gatimi.

Pajisjet me lidhje Wi-Fi. Nëpërmjet aplikacionit "SmegConnect" është e mundur të monitoroni dhe kontrolloni nga distanca pajisjet përmes smartphone dhe tabletit (iOS dhe Android).

Gatim me disa faza: Është e mundur të vendosni deri në 3 faza gatimi gjatë së njëjtës recetë. Teknologjia, funksioni, koha dhe temperatura e gatimit mund të ndryshohen. Në fund të një faze, hapat e mëposhtëm do të fillojnë automatikisht.

Shina teleskopike: ju lejojnë ta tërhiqni gatimin dhe ta kontrolloni pa pasur nevojë ta hiqni plotësisht nga furra.

Pastrimi me avull: një funksion i thjeshtë pastrimi që përdor avullin për të çliruar depozitimet e yndyrës në brendësi të furrës.

Kapaciteti tregon sasinë në litra të hapësirës së përdorshme në hapësirën e furrës.

Ekrani 6.3" VIVOscreen Max është ndërfaqja me prekje më e plotë dhe e përparuar me ngjyra për menaxhimin automatik të programeve ndezëse si Delta T, Multi-step dhe SameTime firing.

Sonda e temperaturës: me sondën e temperaturës mund të gatuani në mënyrë perfekte rosto, ijë, mish të prerjeve dhe madhësive të ndryshme. Në fakt, sonda përmirëson gatimin e ushqimit, falë kontrollit të saktë të temperaturës në zemër të ushqimit të gatuar. Temperatura brendësisë së ushqimit matet nga një sensor i veçantë i vendosur brenda majës. Kur temperatura e menjëhershme arrin temperaturën e synuar të vendosur nga përdoruesi, gatimi ka përfunduar

Ngrohje e shpejtë paraprake: gatimit i paraprin faza e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrijë temperaturën e caktuar. Ky opsion redukton kohën deri në 50%.

Opsion i krijuar për të zgjidhur çdo dyshim. Më shumë se 100 dritare kërcyese, të cilat mund të aktivizohen me një prekje të gjatë në çdo ikonë, ofrojnë informacion mbi përdorimin e ekranit dhe gatimin.

"Smart Cooking" është zgjidhja perfekte për çdo rast. Mish, peshk, makarona, ëmbëlsira etj. deri në 150 receta automatike që ju lejojnë të bëni çdo përgatitje me një klikim të vetëm. Vendosni menynë tuaj dhe më pas furra kujdeset për pjesën tjetër.

"Soft close": të gjitha modelet janë të pajisura me funksion të avancuar për një mbyllje të lehtë të derës, gjë që e lejon pajisjen të mbyllet pa probleme dhe pa krijuar zhurmë.

Për të garantuar funksionimin optimal të pajisjes, sugjerohet të kryhet pastrimi i kazanit afërsisht një herë në 2-3 muaj.

Kontroll elektronik: Ju lejon të ruani temperaturën brenda furrës me saktësi 2-3°C. Kjo ju mundëson të gatuani ushqime që janë shumë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të temperaturës, si ëmbëlsira, soufflé, puding.

Kapaciteti tregon sasinë në litra të hapësirës së përdorshme në hapësirën e furrës.

Lidhja Wi-Fi

Keep warm: funksioni ju lejon që ta mbani të ngrohtë ushqimin e gatuar.



INSTANT GO: aktivizimi i këtij opsioni lejoni të filloni gatimin menjëherë. Ngrohja paraprake është e përfshirë në kohën e gatimit dhe furra arrin gradualisht temperaturën e dëshiruar. E përshtatshme sidomos për ushqime të ngrira.