

SF6101VS



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Me ventilator
Sistem pastrimi	Vapor Clean
Kodi EAN	8017709252502



Estetika








Estetika	Linea	Serigraphy type	Symbols
Ngjyra	Argjend	Dera	Xham i plotë
Design	Flat	Doreza	Linea
Materiali	Qelqi	Ngjyra e dorezës	E kromuar
Lloji i xhamit	Stopsol	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	White	Çelësa kontrolli	Linea

Kontrollet

Teknologjia e ekranit	LCD	Numri i kontrolleve	2
Cilësimi i kontrollit	Çelësa		

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	7
Funksionet e gatimit tradicional	

 Statik	 Me ventilator	 Eco
 Skarë e madhe	 Skarë me ventilator (e madhe)	 Bazamenti
 Bazë me ventilator		

Funksione të tjera



Shkriroje sipas kohës



Shkriroje sipas peshës



Fermentim



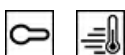
Sabbath

Funksionet e pastrimit



Vapor Clean

Opsionet



Opsionet e përcaktimit të kohës

Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit

Mbajtësi i minutave
Kohëmatësi

Po
1

Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës

Po

Opsioni demonstrues i showroom-it

Po

Ngrohje paraprake e shpejtë

Po

Veçoritë teknike



Capacity (Lt)

70 l

Temperatura minimale

30 °C

Temperatura maksimale

280 °C

Numri i rafteve

5

Nr. i ventilatorëve

1

Numri i dritave

1

Lloji i dritës

Halogjen

Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi

Po

Fuqia e dritës

40 W

Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes

1200 W

Fuqia e elementit të skarës

1800 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

Sistemi i ftohjes

Tangjencial

Cooling duct

Single

Speed Reduction Cooling System

No

Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)

360x460x425 mm

Kontrolli i temperaturës

Elektronike

Materiali i kavitetit

Emalim "Ever Clean"

Etiketa e performancës/energjisë



Klasa e efikasitetit të energjisë

A

Volumi neto i hapësirës

70 l

Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar

2,88 MJ

Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional 1,13 kWh

Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional 4,07 MJ

Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar 0,80 kWh

Numri i hapësirave 1
Indeksi i efikasitetit të energjisë 95,2 %

Aksesorët e përfshirë

Raft me ndalesë të pasme 1

Tavë e thellë e emaluar (40 mm) 1

Konturet e inserteve 1

Lidhja elektrike

Tensioni 220-240 V

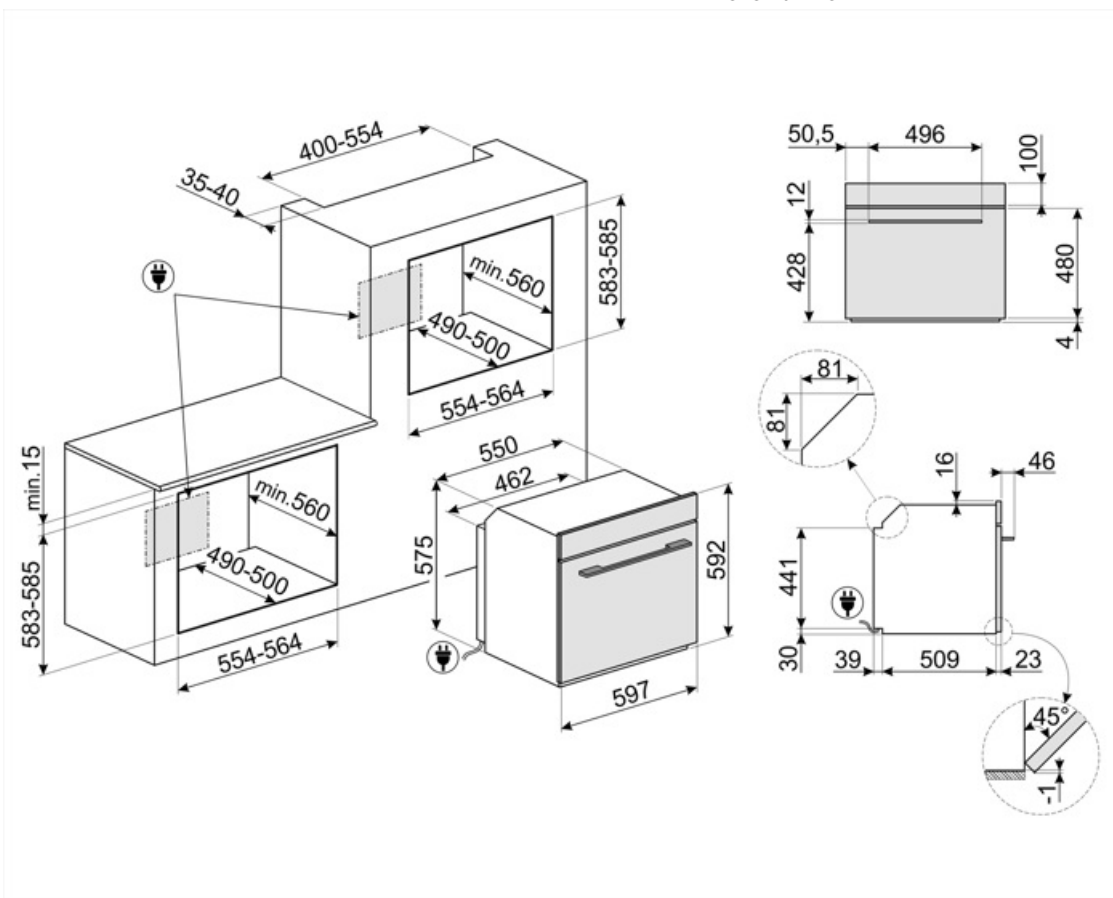
Tapë Jo

Rryma 13 A

Fuqia nominale 3000 W

Frekuenca (Hz) 50/60 Hz

Gjatësia e kablos 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



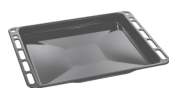
Lopatë picash me dorezë të palosshme. Përmasat Gj31,5 x L32,5 cm. E lehtë dhe e përshtatshme për t'u përdorur dhe ruajtur. E përkryer për të servitur pica, bukë dhe pasta të shijshme në mënyrë të sigurt dhe profesionale.

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.
-  Sistem i ftohjes së ajrit: për të siguruar temperatura të sigurta të sipërfaqeve.
-  Shkrirje sipas peshës: Funkzioni 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.
-  Elektrike
-  A: Performanca e tharjes së produktit, e matur nga A+++ në D/G në varësi të kategorisë së produktit
-  Shkrirje me kohë të përcaktuar: Funkzioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.
-  Dyer me xham të trefishtë: Numri i dyerve me xham.
-  Emalim "Ever Clean": Emalimi "Ever Clean" aplikohet në mënyrë elektrostatische, 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 ngjytjen e yndyrës gjatë gatimit
-  Bazë me ventilator: vetëm përzierja e ventilatorit dhe elementit më të ulët të ngrohjes ju lejon të përfundoni më shpejt gatimin e ushqimeve të gatuar tashmë në sipërfaqe, por jo nga brenda. Ky sistem rekomandohet për përfundimin e gatimit të ushqimeve që tashmë janë gatuar mirë në sipërfaqe, por jo nga brenda, të cilat për këtë arsye kërkojnë një nxehtësi mesatare më të lartë. Ideal për çdo lloj ushqimi.
-  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 gatuar 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.

-  **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 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.
-  **Xhami i derës së brendshme:** mund të hiqet për tu pastruar me disa lëvizje të shpejta.
-  **"ECO-logic":** opsioni ju lejon të kufizoni kufirin e fuqisë së kursimit real të energjisë së pajisjes.
-  **Ngrohje e shpejtë paraprake:** gatimit i paraprin faza e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrijë temperaturën e caktuar. Ky opcion redukton kohën deri në 50%.
-  **Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.**
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  **Drita anësore:** Dy drita anësore të kundërta rrisin dukshmërinë brenda furrës.
-  **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.
-  **Kontroll elektronik:** Ju lejon të ruani temperaturën brenda furrës me saktësi 2-3°C. Kjo ju mundëson të gatvani 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.**