SFP6101TVN1



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Me termo-ventilim
Sistem pastrimi	Pirolitik
Kodi EAN	8017709282165

Estetika

Estetika	Linea	**Serigraphy type**	Symbols
Ngjyra	E zezë	**Dera**	Xham i plotë
Design	Flat	**Doreza**	Linea
Materiali	Qelqi	**Ngjyra e dorezës**	E kromuar
Lloji i xhamit	E tejdukshme	**Logo**	Silk screen
Serigraphy colour	Grey	**Çelësa kontrolli**	Linea

Kontrollet

Emri i ekranit	CompactScreen	**Cilësimi i kontrollit**	Çelësa
Teknologjia e ekranit	LCD	**Numri i kontrolleve**	2

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	10

Funksionet e gatimit tradicional

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

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Fermentim
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Pirolizë

Opsionet

Opsionet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	**Opsione të tjera**	Mbaj të ngrohtë
Mbajtësi i minutave	Po	**Opsioni demonstrues i showroom-it**	Po
Kohëmatësi	1	**Ngrohje paraprake e shpejtë**	Po
Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës	Po		

Veçoritë teknike

Capacity (Lt)	70 l	**Lloji i hapjes së derës**	Hapje standarde
Temperatura minimale	30 °C	**Dera**	Freskët
Temperatura maksimale	280 °C	**Derë e çmontueshme**	Po
Numri i rafteve	5	**Derë e brendshme totalisht prej xhami**	Po
Nr. i ventilatorëve	1	**Derë e brendshme e çmontueshme**	Po
Numri i dritave	1	**Nr. total. i xhamave të dyerve**	4
Lloji i dritës	Halogjen	**Mentesha "Soft Close"**	Po
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po	**Sistemi i ftohjes**	Tangjencial
Fuqia e dritës	40 W	**Cooling duct**	Double
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W	**Kyçja e derës gjatë pirolizës**	Po
Fuqia e elementit të skarës	1800 W		

Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
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 për cikël në modalitetin konvencional	1,09 kWh
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,92 MJ
Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2,45 MJ
Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,68 kWh
Numri i hapësirave	1
Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

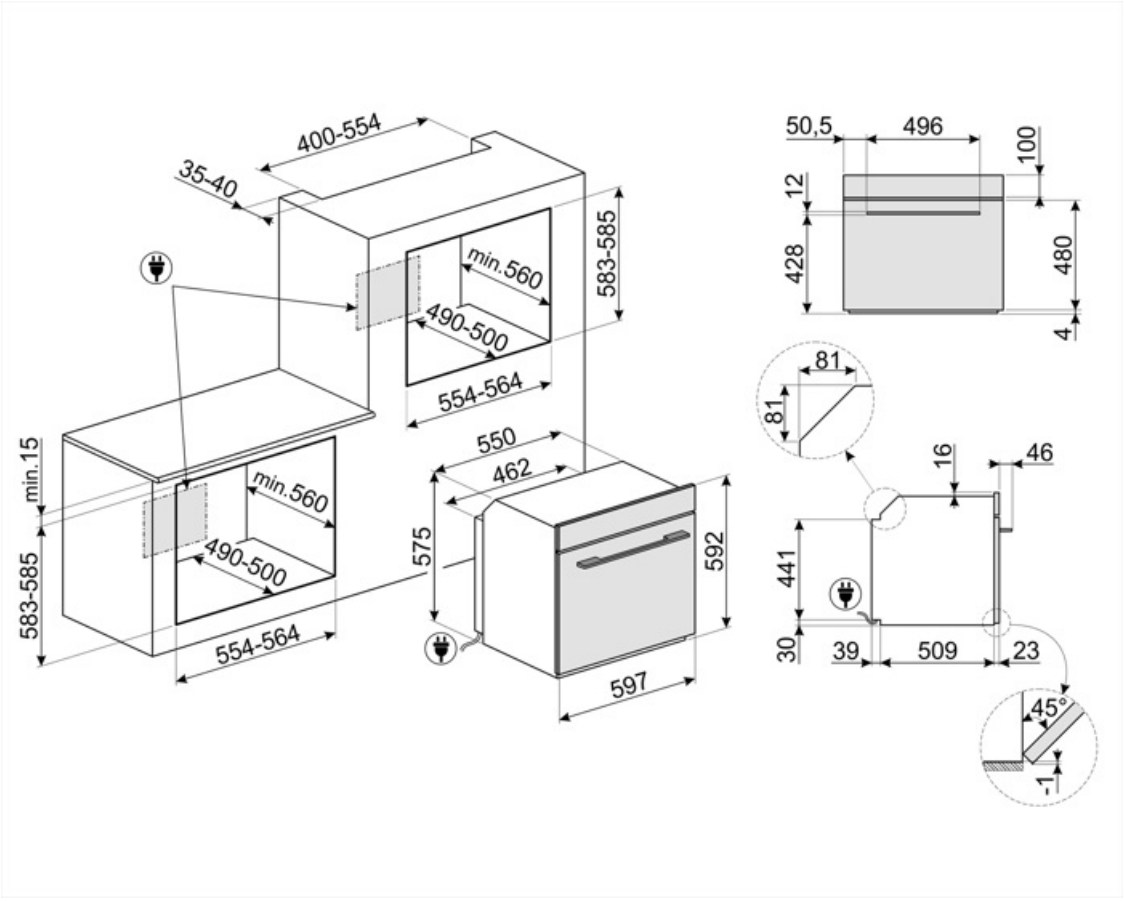
Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme dhe anësore	1
Tavë e thellë e emaluar (40 mm)	1
Konturet e inserteve	1
Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje e pjesshme	1

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V
Tapë	Jo
Rryma	13 A
Fuqia nominale	3000 W
Frekuenca (Hz)	50/60 Hz
Gjatësia e kabllos së furnizimit me energji elektrike	115 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

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.



GTP

Udhëzues teleskopik pjesërisht të nxjerrshëm (1 nivel), të përshtatshëm për furrat tradicionale. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



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



GTT

Udhëzues teleskopikë totalisht të nxjerrshëm (1 nivel) të përshtatshëm për furrat tradicionale. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



PR3845X

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

Symbols glossary



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.



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



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



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



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.



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.



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.



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



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



Elektrike



"Fresh Touch": Shumica e furrave Smeg kanë një "derë të ftohtë." Falë kombinimit të ftohjes tangjente dhe xhamit të brendshëm që reflekton nxehtësinë, temperatura në sipërfaqen e jashtme të derës mbahet nën 50°C. Përveç sigurisë, ky sistem mbron anët e mobilieve nga mbinxehja për shkak të furrës.



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.



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



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.

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.

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.

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

KEEP_WARM_72dpi

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

PIROLIZË - FUNKSIONI I PASTRIMIT AUTOMATIK: furra nxehet deri në një temperaturë që i afrohet 500°C dhe gërryen yndyrnat dhe mbetjet e ushqimit në një hi të imët që mund të fshihet lehtësisht me një leckë të lagur. Në një temperaturë kaq të lartë, dera mbyllet automatikisht për arsye sigurie, ndërsa temperatura e derës mbetet e kontrolluar, kështu që është e sigurt të prekni funksionin e rregullueshëm të përdoruesit bazuar në nivelin e papastërtive të pranishme në furrë.

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

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%.

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

Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.

"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.

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

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.

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

Me një ndërfaqe të thjeshtë dhe intuitive, COMPACTscreen ofron një përvojë të këndshme përdoruesi, falë ndërveprimit me butonat.