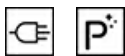


SFP6390XE



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	8017709218829



Estetika

Estetika	Klasike	Serigraphy type	Symbols
Ngjyra	Inoks	Dera	Me 2 rripa horizontale
Finiturë	Kundër gjurmëve të gishtave	Doreza	Klasike
Design	Flat	Ngjyra e dorezës	Inoks
Materiali	Inoks	Logo	Embossed
Lloji i çelikut	I krehur	Çelësa kontrolli	Klasike
Lloji i xhamit	Eclipse	Ngjyra e kontrolleve	Efekt çeliku
Serigraphy colour	Black		

Kontrollet

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

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	9
Programet automatike	20

Funksionet e gatimit tradicional

 Statik	 Me ventilator	 Qarkore
 Turbo	 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

 Pirolizë	 Pirolizë eco
---	--

Opsionet



Opsionet e përcaktimit të kohës

Mbajtësi i minutave
Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës

Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit

Po
Po

Opsione të tjera

Opsioni demonstrues i showroom-it

Ngrohje paraprake e shpejtë

Mbaj të ngrohtë, Eco light
Po

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	2
Lloji i dritës	Halogjen
Fuqia e dritës	40 W
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W
Elementi i sipërm i ngrohjes - Fuqia	1000 W
Fuqia e elementit të skarës	1700 W
Skarë e madhe - Fuqia	2700 W

Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
Dera	Freskët
Derë e çmontueshme	Po
Derë e brendshme totalisht prej xhami	Po
Derë e brendshme e çmontueshme	Po
Nr. total. i xhamave të dyerve	4
Mentesha "Soft Close"	Po
Sistemi i ftohjes	Tangjencial
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Kyçja e derës gjatë pirolizës	Po

Fuqia e elementit
ngrohës të qarkores

2000 W

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

2

Tavë e thellë e emaluar
(40 mm)

1

Konturet e inserteve

1

Shina udhëzuese
teleskopike, nxjerrje e
pjeshme

1

Lidhja elektrike

Tensioni

220-240 V

Tapë

Jo

Rryma

13 A

Fuqia nominale

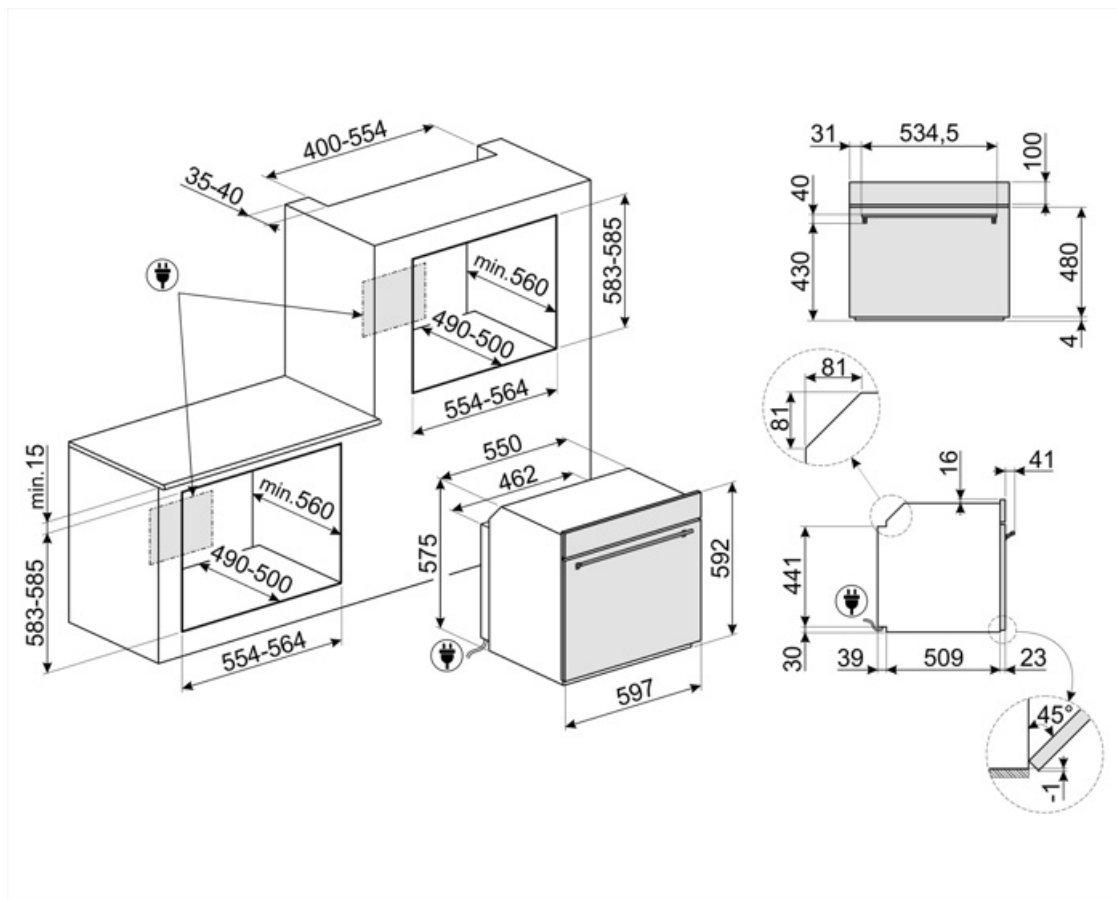
3000 W

Frekuenca (Hz)

50/60 Hz

Gjatësia e kablllos 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.



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.



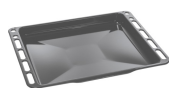
PALPZ

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 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



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.		Blokim i 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 me kohë të përcaktuar: Funkcioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.
	Shkrirje sipas peshës: Funkcioni 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.		Dyer me xham të katërfishtë: Numri i dymëve 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.		Elektrike
	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 ngjitjen e yndyrës gjatë gatimit		Inoks rezistent ndaj gjurmëve të gishtave: Inoks rezistent ndaj gjurmëve të gishtave e bën inoksin që të duket si i ri.
	"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.		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.



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.



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



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.



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



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.



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.



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.



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.



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.



Pirolitik: Funksioni i pastrimit pirolitik ekologjik mund të zgjidhet kur furra ka një grumbullim më të lehtë të papastërtive. Ky funksion ka një kohëzgjatje maksimale prej 1,5 orë.



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 gatuarit 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.