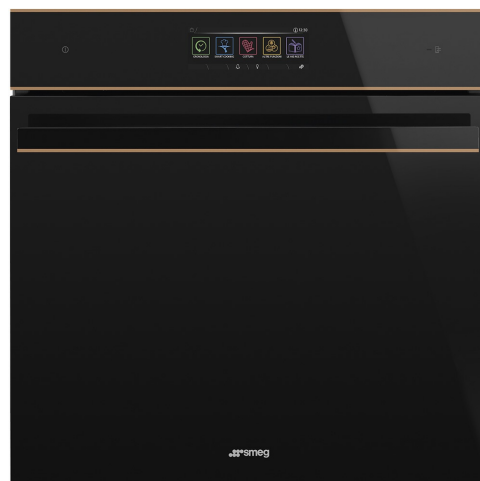


SFP6606WTPNR




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	8017709261955



Estetika

Estetika	Dolce Stil Novo	Lloji i xhamit	Eclipse
Ngjyra	E zejë	Dera	Xham i plotë
Finiturë	Me shkëlqim	Doreza	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Ngjyra e dorezës	E zejë
Përfundimi i komponentit	Bakër	Logo	Applied
Materiali	Qelqi		

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	10
Programet automatike	48
Receta të personalizueshme	64

Funksionet e gatimit tradicional

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

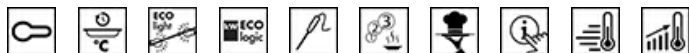
Funksione të tjera

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

Funksionet e pastrimit

Piralizë

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, Ekran i 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)	70 l	Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
Temperatura minimale	30 °C	Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde
Temperatura maksimale	280 °C	Dera	Freskët
Numri i rafteve	5		
Nr. i ventilatorëve	1	Derë e çmontueshme	Po

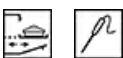
Numri i dritave	2	Derë e brendshme totalisht prej xhami	Po
Lloji i dritës	Halogjen	Derë e brendshme e çmontueshme	Po
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po	Nr. total. i xhamave të dyerve	4
Fuqia e dritës	40 W	Mentesha "Soft Close"	Po
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po	Sistemi i ftohjes	Tangjencial
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W	Cooling duct	Double
Elementi i sipërm i ngrohjes - Fuqia	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Fuqia e elementit të skarës	1700 W	Kyçja e derës gjatë pirolizës	Po
Skarë e madhe - Fuqia	2700 W	Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	360x460x425 mm
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W	Kontrolli i temperaturës	Elektronike
		Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"

Etiketa e performancës/energjisë



Klasa e efikasitetit të energjisë	A+	Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2,45 MJ
Volumi neto i hapësirës	70 l	Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,68 kWh
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1,09 kWh	Numri i hapësirave	1
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,92 MJ	Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme dhe anësore	2	Konturet e inserteve	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1	Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje totale	1
Tavë e thellë e emaluar (40 mm)	1	Sonda e temperaturës	Po, pikë teke

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	Fuqia nominale	3000 W
Tapë	Jo	Frekuenca (Hz)	50/60 Hz
Rryma	13 A	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.

PR3845X



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

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.

PR3845N















Mbulesë e zeze për mobilie kur disa furra janë të instaluara në kolonë















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

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.
-  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.
-  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
-  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: Funkzioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.
-  Dyer me xham të katërfishtë: Numri i dyerve me xham.
-  "ECO-logic": opsioni ju lejon të kufizoni kufirin e fuqisë së kursimit real të energjisë së pajisjes.
-  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
-  "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 përzjerja 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.

-  Ngrohja e raftit të pjatave: funksion për ngrohjen ose mbajtjen e enëve të ngrohta. Vendosni 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 vendosni brumin në vendin e caktuar.
-  "SABBATH": funksion që lejon gatimin e ushqimit duke respektuar ditën e pushimit sipas Judaizmit.
-  Hapësira e furrës ka 5 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.
-  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.
-  Ekran 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 gatvani 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.
-  Shina teleskopike: ju lejojnë ta tërhiqni gatimin dhe ta kontrolloni pa pasur nevojë ta hiqni plotësisht nga furra.
-  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 lejon 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.