SFP6925BPZE1



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
Furrë për pica	Po
Kodi EAN	8017709241735

Estetika

Estetika	Victoria	**Dera**	Me panel
Ngjyra	E bardhë	**Doreza**	Victoria
Design	Rounded	**Ngjyra e dorezës**	Efekt çeliku
Materiali	Material i lyer	**Logo**	Applied
Lloji i xhamit	E tejdukshme	**Çelësa kontrolli**	Victoria
Serigraphy colour	Black	**Ngjyra e kontrolleve**	Efekt çeliku
Serigraphy type	Symbols		

Kontrollet

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

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	10
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
- Pica

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Shkrirje sipas peshës
- Fermentim
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Pirolizë
- Pirolizë eco

Opsionet

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

Veçoritë teknike

Capacity (Lt)	65 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	2	**Nr. total. i xhamave të dyerve**	4
Lloji i dritës	Halogjen	**Mentesha "Soft Close"**	Po
Fuqia e dritës	40 W	**Sistemi i ftohjes**	Tangjencial
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po	**Cooling duct**	Double
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1100 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Elementi i sipërm i ngrohjes - Fuqia	1000 W		

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)**	331x460x412 mm
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W	**Kontrolli i temperaturës**	Elektronike
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po	**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**	2,38 MJ
Volumi neto i hapësirës	65 l	**Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar**	0,66 kWh
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1,05 kWh	**Numri i hapësirave**	1
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,78 MJ	**Indeksi i efikasitetit të energjisë**	80,5 %

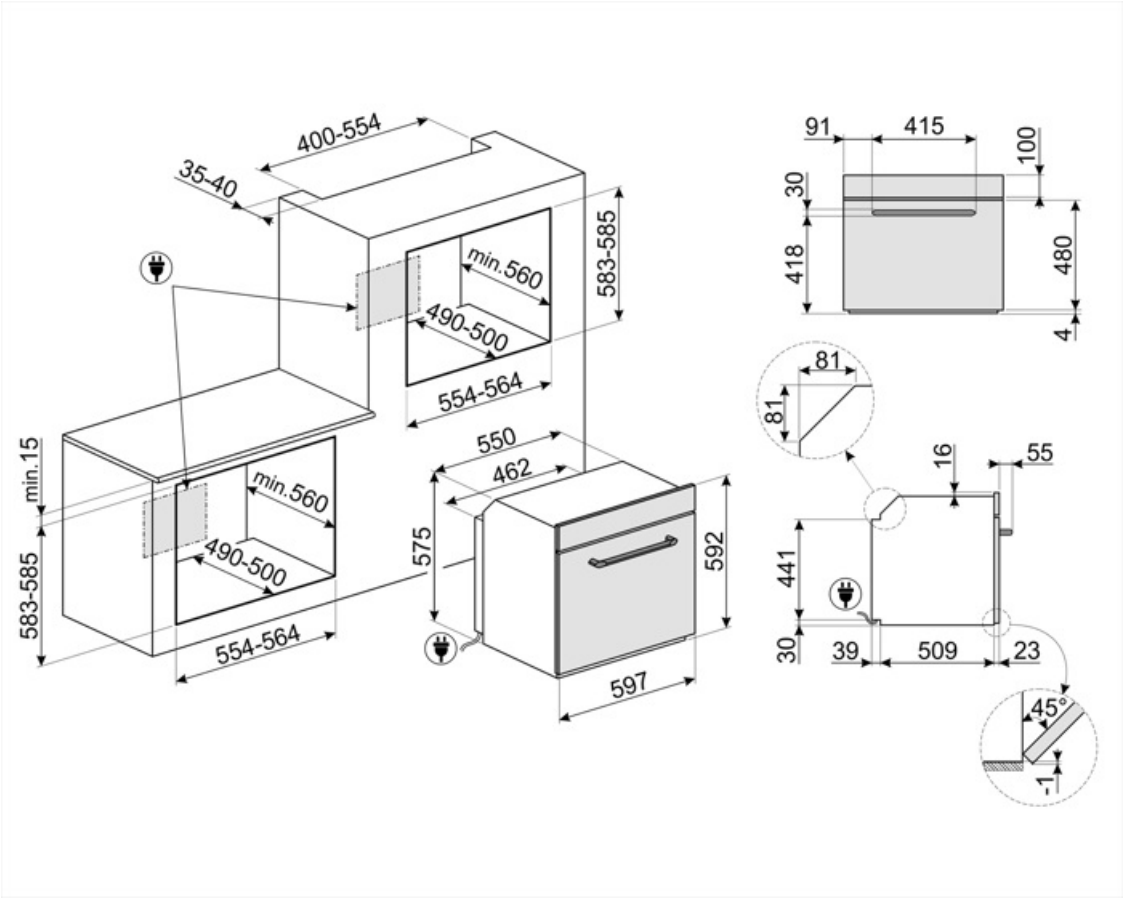
Aksesorët e përfshirë



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	**Aksesorët e picës**	Gur zjarrdurues (i rrumbullakët pa doreza) + mbulesë + lopatë

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	**Fuqia nominale**	3000 W
Tapë	(I) Australi	**Frekuenca (Hz)**	50/60 Hz
Rryma	13 A	**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
91
415
100
30
418
480
4
81
81
16
55
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.



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.



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: 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.



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.



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



Bazë me ventilator: vetëm përzierja e ventilatorit dhe elementit më të ulët të ngrohjes ju lejon të përfundoni më shpejt gatimin e ushqimeve të gatuara 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.



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.



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



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.



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.

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.

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.

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.

Funksioni i picës: Disa furra kanë një funksion ekskluziv për pica, i cili siguron kontakt të drejtpërdrejtë të gurit zjarrdurues për gatimin e picës me ngrohje nga poshtë. Kjo lejon gatimin e picës në vetëm 3 - 5 minuta, në varësi të mbushjes. Ky funksion është gjithashtu ideal për gatimin e byrekëve, peshkut dhe perimeve të pjekura.

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.

"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.

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.

"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 opsion redukton kohën deri në 50%.

Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.

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.