SO6101S2S



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Avull i kombinuar
Platforma Galileo	SteamOne
Sistem pastrimi	Vapor Clean
Kodi EAN	8017709293819

Estetika

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

Kontrollet

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

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	11

Funksionet e gatimit tradicional

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

Funksionet e gatimit me avull

- Me ventilator

Funksione të tjera të avullit

- Dalja e ujit
- Pastrimi

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Fermentim
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Vapor Clean

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

Veçoritë teknike

Capacity (Lt)	68 l	**Dera**	Derë e temperuar
Kavitet	QS-Galileo	**Derë e çmontueshme**	Po
Temperatura minimale	30 °C	**Derë e brendshme totalisht prej xhami**	Po
Temperatura maksimale	280 °C	**Derë e brendshme e çmontueshme**	Po
Numri i rafteve	5	**Nr. total. i xhamave të dyerve**	3
Nr. i ventilatorëve	1	**Mentesha "Soft Close"**	Po
Numri i dritave	1	**Oxhak aspiratori**	Fikse
Lloji i dritës	Halogjen	**Sistemi i ftohjes**	Tangjencial
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po	**Cooling duct**	Single
Fuqia e dritës	40 W		

Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W
Fuqia e elementit të skarës	1750 W
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po
Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde
Speed Reduction Cooling System	No
Nivelet e avullit	20 - 40%
Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	353x470x401 mm
Kontrolli i temperaturës	Elektronike
Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"
Marrja e ujit	Sirtar, manual
Kapaciteti i kazanit	0,8 l

Etiketa e performancës/energjisë



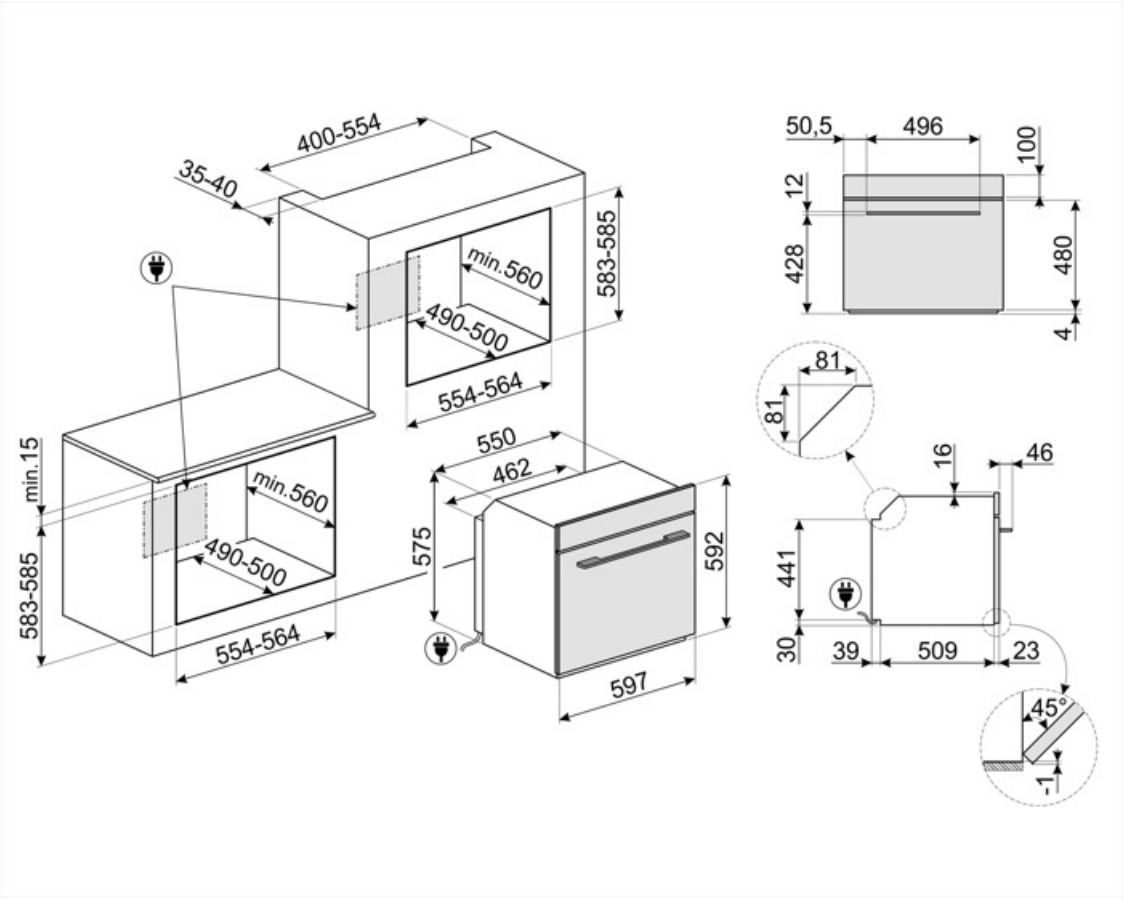
Klasa e efikasitetit të energjisë	A+
Volumi neto i hapësirës	68 l
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1,15 kWh
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	4,14 MJ
Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2,45 MJ
Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,68 kWh
Numri i hapësirave	1
Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

Aksesorët e përfshirë

Raft me ndalesë të pasme	1
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1
Konturet e inserteve	1
Tjetër	Kompleti i ngarkimit të ujit

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



AIRFRY2

Tava e fritezës me ajër. Ideal për rikrijimin e skuqjes tradicionale në furrë, por me më pak kalori dhe më pak yndyrë. Ju lejon të gatuani shpejt dhe thjesht pjata të tilla si patate të skuqura, perime të skuqura dhe peshk, duke siguruar një skuqje të përsosur dhe krokante.



ET20

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.



GTP2

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.



GTTV2

Udhëzues teleskopikë totalisht të nxjerrshëm, (1 nivel), të përshtatshëm për furrat me avull. 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



BBQ

Pjatë BBQ me dy anë. I përshtatshëm për rikrijimin e pjatave të shijshme dhe krokante në furrë me shijen tipike të gatimit të pjekur në skarë. Ana e hullizuar është e përshtatshme veçanërisht për lloje të ndryshme mishi dhe djathi. Ana e lëmuar për peshkun, ushqimet e detit dhe perimet.



ET50

Tavë e emaluar e përshtatshme për furra 45cm dhe 60cm. Thellësi 50 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



GTT2

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.



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

Alternative products



SO6101S2B3

E zezë

Symbols glossary



Sistemi manual i mbushjes me ujë: Është e mundur që ena të mbushet në më pak se 40 minuta. Mbushja kryhet manualisht falë një hinke speciale të përfshirë.



Furrat "Combi steam": Sistemi i gatimit me avull ju lejon të gatuani çdo lloj ushqimi më butësisht dhe më shpejt. Variacionet e temperaturës dhe të nivelit të avullit ju lejojnë të arrini rezultatin e dëshiruar gastronomik. Gatimi me avull zvogëlon përdorimin e yndyrës duke favorizuar gatimin në mënyrë më të shëndetshme dhe më origjinale, si dhe minimizon uljen e peshës dhe të vëllimit të ushqimit gjatë gatimit. Gatimi me avull është perfekt për gatimin e mishit: përveçse i bën shumë të butë, ruan shkëlqimin e tyre dhe i bën më të shijshëm. Rekomandohet gjithashtu për gatimin e brumërave me maja dhe përgatitjen e bukës: lagështia në fakt lejon që brumi të fryhet dhe të zmadhohet gjatë gatimit përpara se të krijojë koren e jashtme. Rezultati është një brumë më i lehtë dhe më i tretshëm, i dallueshëm për nga struktura me vrima më të mëdha. Është gjithashtu i përshtatshëm për shkrirje të shpejtë, për ngrohjen e ushqimeve pa i ngurtësuar apo tharë ato dhe për heqjen e kripës në mënyrë natyrale nga ushqimet e kripura.



Shkrirje me kohë të përcaktuar: Funksioni 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 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



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.



Funksioni "Descaling": Është thelbësor në heqjen e depozitimeve të tepërta të çmërsit në enë duke lejuar funksionimin e duhur të produktit. Nevoja për ta përdorur këtë funksion sinjalizohet nga vetë produkti.



Elektrike



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.

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

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.

Me ventilator + Avull: gatim intensiv dhe homogjen. Ventilatori është aktiv dhe nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga lart në të njëjtën kohë. Shtimi i avullit lejon ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit dhe përmirëson gatimin e tyre, duke i bërë më krokante dhe më të tretshme. Ideal për mish viçi të pjekur, rosë të pjekur dhe për gatimin e peshkut të plotë.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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.

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%.

Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.

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.

"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.

Pastrimi me avull: një funksion i thjeshtë pastrimi që përdor avullin për të çliruar depozitimet e yndyrës në brendësi të furrës.

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