SO6102M2N



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Metoda e gatimit	Mikrovalë e kombinuar
Platforma Galileo	SpeedwaveXL
Sistem pastrimi	Vapor Clean
Kodi EAN	8017709305697

Estetika

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

Kontrollet

Emri i ekranit	EvoScreen	**Cilësimi i kontrollit**	Çelësa dhe butona me prekje
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
- Skarë e madhe
- Bazamenti
- Pica

Funksionet e mikrovalës

- Mikrovalë
- Me ventilator
- Qarkore
- Mikrovalë + skarë

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Fermentim
- Gatim me gur
- BBQ
- Fritezë me avull
- Shkrij
- I butë
- Kokoshka
- 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, Eco light, Ndriçim, Tingujt
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)	68 l	**Lloji i hapjes së derës**	Hapje standarde
Kavitet	QS-Galileo	**Dera**	Freskët
Temperatura minimale	30 °C	**Derë e brendshme totalisht prej xhami**	Po
Temperatura maksimale	250 °C	**Nr. total. i xhamave të dyerve**	4
Numri i rafteve	5		
Nr. i ventilatorëve	1		

Numri i dritave	2
Lloji i dritës	Halogjen
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po
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
Mentesha "Soft Close"	Po
Soft Open	Po
Inverter	Po
Përzierësi	Po
Oxhak aspiratori	E dyfishtë
Sistemi i ftohjes	Centrifugale
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	353x470x397 mm
Kontrolli i temperaturës	Elektronike
Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"

Etiketa e performancës/energjisë



Volumi neto i hapësirës	68 l
Numri i hapësirave	1
Fuqia efikase e mikrovalës	900 W

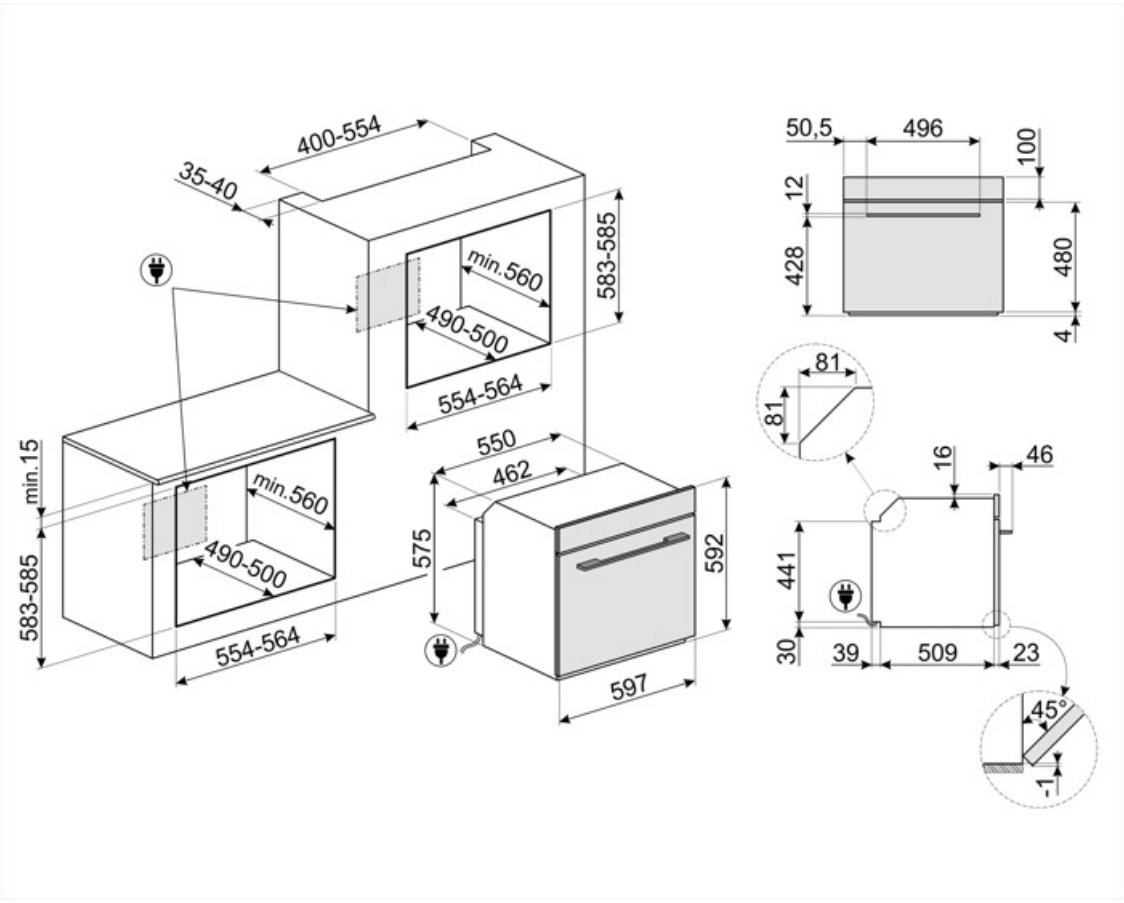
Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme	1
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1
Konturet e inserteve	1
Tabaka xhami	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



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.



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



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.



PR3845X

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

Alternative products



SO6102M2B3

E zezë



SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary



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.



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



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.



Mikrovalë e kombinuar: Kjo furrë ju lejon të kombinoni dy mënyra të ndryshme gatimi (gatimin tradicional me atë me mikrovalë). Furrat e kombinuara rrisin mundësitë në gatim, ndërkohë që ofrojnë fleksibilitet maksimal të pajisjeve shtëpiake.



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.



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.



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.

Gatim me përdorim të njëkohshëm të elementit ngrohës në kombinim me ventilatorin dhe mikrovalën.

Ventilatori i kombinuar me gatimin tradicional, ku nxehtësia gjenerohet nga lart dhe poshtë, siguron nxehtësi uniforme. Shtimi i funksionit të mikrovalës lejon marrjen e të njëjtave rezultate gatimi në më pak kohë.

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.

KEEP_WARM_72dpi

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.

Mikrovalë: Duke depërtuar drejt e në ushqim, mikrovalët gatuajnë shumë shpejt dhe me kursime të konsiderueshme të energjisë. Të përshtatshme për gatim pa yndyrë, ato janë gjithashtu në gjendje ta shkrijnë dhe ngrohin ushqimin pa ndryshuar pamjen dhe aromën e tij origjinale. Funksioni i mikrovalës mund të kombinohet gjithashtu edhe me funksionet e zakonshme me të gjitha avantazhet që rezultojnë prej tij. Ideal për të gjitha llojet e ushqimeve.

Mikrovalë + skarë: Përdorimi i skarës rezulton në një pjekje të përsosur të sipërfaqes së ushqimit. Veprimi i mikrovalëve lejon në vend të gatimit në një kohë të shkurtër të pjesës së brendshme të ushqimit.

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.

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

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.

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

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

Ekrani i ri EVOscreen është i përmirësuar me grafikë të rinj, me ngjyrë të optimizuar: Funksione kontrolli me 5 butona me prekje dhe parametra në një mënyrë jashtëzakonisht të thjeshtë.

Teknologjia e inverterit ju lejon të gjeneroni vazhdimisht mikrovalë dhe me fuqinë e dëshiruar. Rrjedha konstante, pa cikle ndezjeje dhe fikjeje, ju lejon të kontrolloni me saktësi temperaturën, të zvogëloni kohën, të shmangni humbjen e energjisë dhe ju lejon të merrni rezultate të shkëlqyera në gatim, shkrirje dhe rinxehje falë ndryshimit më të vogël midis temperaturës së brendësisë dhe sipërfaqes së ushqimit

Funksioni i dedikuar i gatimit për ndarjen e fritezës me avull AIRFRY. 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.

Teknologjia e oxhakut të dyfishtë krijon një fluks të veçantë ajri brenda furrës që zvogëlon kondensimin brenda saj gjatë gatimit në mikrovalë, ku furra është e ftohtë dhe ushqimi është i ngrohtë

Funksion për zbutjen e gjalpit dhe të djathit. Është i dobishëm për t'i sjellë shpejt ëmbëlsirat e ngrira në një temperaturë që mund të shërbehen. Funksioni mund të përdoret gjithashtu edhe për të zbutur akulloren

Shpërndarja aktive dhe e kontrolluar e mikrovalëve. Ventilatori "Microwave Stirrer" shpërndan valët në mënyrë të barabartë brenda furrës, duke reduktuar nevojën për një pllakë rrotulluese.

Funksion gatimi i dedikuar për BBQ me pjatë të dyanshme. 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 veçanërisht e përshtatshme për mish dhe djathë; ana e lëmuar për peshkun, ushqimet e detit dhe perimet.

Funksion gatimi i dedikuar për përmasat e gurit zjarrdurues drejtkëndor PPR2. Ideal për gatimin e picave me të njëjtat rezultate si në një furrë tipike me dru. Mund të përdoret gjithashtu për pjekjen e bukës, fokaçeve dhe recetave të tjera si byrekë, torta ose biskota

Funksion për të shkrirë gjalpin dhe çokollatën pa përdorur bain-marie

Funksion për përgatitjen e kokoshkave të paketuara në kosha