

# SO6102TB3



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Me termo-ventilim
Platforma Galileo	Tradicional
Sistem pastrimi	Vapor Clean
Kodi EAN	8017709327705



## Estetika

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

## Kontrollet













Emri i ekranit	EvoScreen	Cilësimi i kontrollit	Full touch
Teknologjia e ekranit	LCD		

## Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	10
--------------------------------	----


## Funksionet e gatimit tradicional

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

## Funksione të tjera

 Shkrirje sipas kohës	 Fermentim	 Gatim me gur
 BBQ	 Fritezë me avull	 Sabbath

## Funksionet e pastrimit

 Vapor Clean
--

## Opsionet



<b>Opsionet e përcaktimit të kohës</b>	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	<b>Opsione të tjera</b>	Mbaj të ngrohtë, Eco light, Ndriçim, Tingujt
<b>Mbajtësi i minutave</b>	Po	<b>Opsioni demonstrues i showroom-it</b>	Po
<b>Kohëmatësi</b>	1	<b>Ngrrohje paraprake e shpejtë</b>	Po
<b>Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës</b>	Po		

## Veçoritë teknike



<b>Capacity (Lt)</b>	68 l	<b>Lloji i hapjes së derës</b>	Hapje standarde
<b>Kavitet</b>	QS-Galileo	<b>Dera</b>	Freskët
<b>Temperatura minimale</b>	25 °C	<b>Derë e çmontueshme</b>	Po
<b>Temperatura maksimale</b>	280 °C	<b>Derë e brendshme totalisht prej xhami</b>	Po
<b>Numri i rafteve</b>	5	<b>Derë e brendshme e çmontueshme</b>	Po
<b>Nr. i ventilatorëve</b>	1	<b>Nr. total. i xhamave të dyerve</b>	3
<b>Numri i dritave</b>	2	<b>Mentesha "Soft Close"</b>	Po
<b>Lloji i dritës</b>	Halogjen	<b>Soft Open</b>	Po
<b>Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi</b>	Po	<b>Oxhak aspiratori</b>	Fikse
<b>Fuqia e dritës</b>	40 W	<b>Sistemi i ftohjes</b>	Tangjencial
<b>Dritë me ndezje kur dera është e hapur</b>	Po		

Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W	Cooling duct	Single
Fuqia e elementit të skarës	1750 W	Speed Reduction	No
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W	Cooling System	
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po	Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	353x470x401 mm
		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	68 l	Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0,68 kWh
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1,15 kWh	Numri i hapësirave	1
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	4,14 MJ	Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

## Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme	1	Konturet e inserteve	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1	Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje e pjesshme	1
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1		

## 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	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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



### 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.



### PR3845N

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



### STONE

Gurë zjarrdurues drejtkëndor, ideal për gatimin e picave me të njëjtat rezultate si një sobë e zakonshme me dru. Mund të përdoret gjithashtu për pjekjen e bukës, fokaçeve dhe recetave të tjera si byrekë, torta ose biskota. Përmasat: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### 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 gatvani 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.



### PR3845X

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



### 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













---























**SO6102TG**

Neptune Grey

## 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.
-  Dyer me xham të trefishtë: Numri i dyerve me xham.
-  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 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.
-  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 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.
-  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.
-  Blllokimi për fëmijët: disa modele janë të pajisur me një pajisje e cila kyç programin/ciklin në mënyrë që ai të mos ndryshohet aksidentalisht.
-  Shkrire me kohë të përcaktuar: Funkzioni i shkrijës 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.

-  Qarkore me element të poshtëm: Shtimi i elementit të poshtëm shton nxehtësi shtesë në bazë për ushqime që kërkojnë gatim shtesë.
-  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.
-  Ngrohje e shpejtë paraprake: gatimit i paraprin faza e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrijë temperaturën e caktuar. Ky option 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.
-  Kontroll me prekje: Kontrollat me prekje të lehtë për t'u përdorur lejojnë që pajisja të programohet me prekjen e një butoni.
-  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
-  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 gatuar ushqime që janë shumë të ndryshme ndaj ndryshimeve të temperaturës, si ëmbëlsira, soufflé, puding.
-  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.



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



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 gatvani shpejt dhe thjesht pjata të tilla si patate të skuqura, perime të skuqura dhe peshk, duke siguruar një skuqje të përsosur dhe krokante.



Ekрани 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.



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