

SOP6101S2N



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Avull i kombinuar
Platforma Galileo	Avull pirolitik
Sistem pastrimi	Pirolitik
Kodi EAN	8017709301699



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	CompactScreen	Cilësimi i kontrollit	Çelësa
Teknologjia e ekranit	LCD	Numri i kontolleve	2

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit

11

Funkzionet e gatimit tradicional

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

Funkzionet e gatimit me avull

	Qarkore
--	---------

Funksione të tjera të avullit

	Dalja e ujt		Pastrimi
--	-------------	--	----------

Funksione të tjera

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

Funkzionet e pastrimit

	Pirolizë
--	----------

Opsonet



Opsonet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	Opsonet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	Opsonet e tjetra	Mbajtëngrohtë
Mbajtësi i minutave	Po	Opsoni demonstrues i showroom-it	Po	Opsoni demonstrues i showroom-it	Po
Kohëmatësi	1	Ngrohje paraprake e shpejtë	Po	Ngrohje paraprake e shpejtë	Po
Bllokusë i kontrolleve/siguria e fëmijës	Po				

Veçoritë teknike



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	4
Nr. i ventilatorëve	1	Mentesha "Soft Close"	Po
Numri i dritave	1	Oxhak aspiratori Sistemi i ftohjes	Fikse
Lloji i dritës	Halogjen		Tangjencial
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po		
Fuqia e dritës	40 W		

Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po	Cooling duct	Double
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W	Speed Reduction	Yes
Fuqia e elementit të skarës	1750 W	Cooling System	
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W	Kyçja e derës gjatë pirolizës	Po
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po	Nivelet e avullit	20 - 40%
Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde	Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)	353x470x401 mm
Dera	Freskët	Kontrolli i temperaturës	Elektronike
Derë e çmontueshme	Po	Materiali i kavitetit	Emalim "Ever Clean"
		Marrja e ujit	Sirtar, manual
		Kapaciteti i kazanit	0,8 l

Etiketa e performancës/energjisë



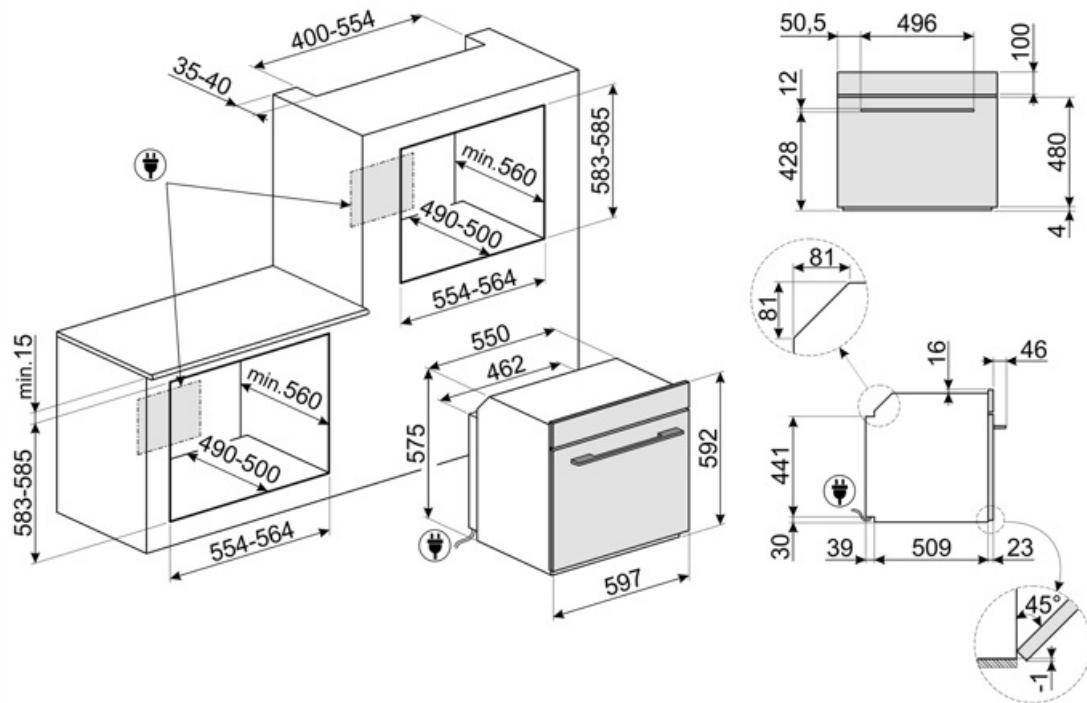
Klasa e efikasitetit të energjisë	A+	Konsumi i energjisë në konveksionin e ajrit të detyruar	2.45 MJ
Volumi neto i hapësirës	68 l	Konsumi i energjisë për cikël në konveksionin me ventilator të detyruar	0.68 KWh
Konsumi i energjisë për cikël në modalitetin konvencional	1.09 KWh	Numri i hapësirave	1
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3.92 MJ	Indeksi i efikasitetit të energjisë	81 %

Aksesorët e përfshirë

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

Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	Frekuenca (Hz)	50/60 Hz
Rryma	13 A	Gjatësia e kabillës së furnizimit me energji	115 cm
Fuqia nominale	3000 W	elektrike	



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 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 përfurra 45cm dhe 60cm. Thellësi 20 mm. E përkryer përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



GTP2

Udhëzues teleskopik pjesërisht të nxjerrshëm (1 nivel), të përshtatshëm përfurrat 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 përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



PR3845X

Inoks kundër shenjave të gishtave. Mbulesë përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



STONE

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



BBQ

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



ET50

Tavë e emaluar e përshtatshme përfurra 45cm dhe 60cm. Thellësi 50 mm. E përkryer përgatimin dhe pjekjen e mishit dhe peshkut me salca. Ideale gjithashtu përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



Udhëzues teleskopik totalisht të nxjerrshëm (1 nivel) të përshtatshëm përfurrat tradicionale. Prej materiali inoksi, ato garantojnë stabilitet dhe lehtësojnë nxjerrjen e lehtë të tavave.



PR3845N

Mbulesë e zezë përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.



SFLK1

Blokimi përfjekjen e një game të gjërë pjatash të kripura dhe të ëmbla.

Symbols glossary

 A+: Klasa e efikasitetit të energjisë A+ ndihmon për të kursyer deri në 10% energji krahasuar me klasën A. Performance maksimale me konsum minimal të energjisë është e garantuar.	 Bllokimi për fëmijët: disa modele janë të pajisur me një pajisje e cila kyç programin/ciklin në mënyrë që ai të mos ndryshohet aksidentalisht.
 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 majë dhe përgatitjen e bukës: lagështia në fakt lejon që brumi të fryhet dhe të zmadhohet gjatë gatimit përparrë 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.	 Sistem i ftohjes së ajrit: për të siguruar temperatura të sigurta të sipërfaqeve.
 Shkrirje me kohë të përcaktuar: Funksioni i shkrirjes manuale. Në fund të kohëzgjatjes së caktuar, funksioni ndalon.	 Funksioni "Descaling": Është thelbësor në heqjen e depozitimeve të tepërtë të çmërsit në enë duke lejuar funksionimin e duhur të produktit. Nevoja për ta përdorur këtë funksion sinjalizohet nga vetë produkti.
 Dyer me xham të katërfishtë: Numri i dyerve me xham.	 Elektrike
 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	 "Fresh Touch": Shumica e furrave Smeg kanë një "derë të ftohtë." Falë kombinimit të ftohjes tangjente dhe xhamit të brendshëm që reflekton nxehësinë, 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 nxehësia 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: nxehësia 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. Nxehësia 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: Nxehësia 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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Statik: Gatim tradicional i përshtatshëm përgatitjen e një pjate në të njëjtën kohë. Ventilatori nuk është aktiv dhe nxehësia 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.



Qarkore me element të poshtëm: Shtimi i elementit të poshtëm shton nxehësi 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, përvèç 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: nxehësi 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.



Qarkore+ Avull: Shtimi i avullit në gatimin me termoventilim mundëson ruajtjen më të mirë të veticë organoleptike të ushqimit. Nxehësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë. Ventilatori është aktiv. Është funksioni i përsosur për gatimin e të gjitha llojeve të pjatave në mënyrë më delikate. Është gjithashtu ideal për gatim në nivele të shumta pa përzier aromat dhe shijet. Ideal për përgatitjen e rostove, mishit të pulës dhe produkteve të brumit si ëmbëlsirave me majë dhe bukës.



Turbo: nxehësia 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.



KEEP_WARM_72dpi



PIROLIZË - FUNKSIONI I PASTRIMIT AUTOMATIK: fura nxehet deri në një temperaturë që i afrohet 500°C dhe gjerryen 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 mbylllet automatikisht për arsyet 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.



Ngrohje e shpejtë paraprake: gatimit i paraprin faza e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrrijë temperaturën e caktuar. Ky opsjon 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.



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



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



Drita anësore: Dy drita anësore të kundërtë rrisin dukshmérinë brenda furrës.



Ajri në temperaturë 40°C ofron mjedisin perfekt për të lënë përzierjet e ndryshme të brumit me majë 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 mbyllët pa probleme dhe pa krijuar zhurmë.



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



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.