

# SOP6102S2PB3



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	8017709327736



## Estetika

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

## Kontrolllet



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

## Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit 12

Funkzionet e gatimit tradicional



Statik



Me ventilator



Qarkore



Turbo



Eco



Skarë e madhe



Bazamenti



Pica



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

## Etketa e performancës/energjisë



68 l

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 %

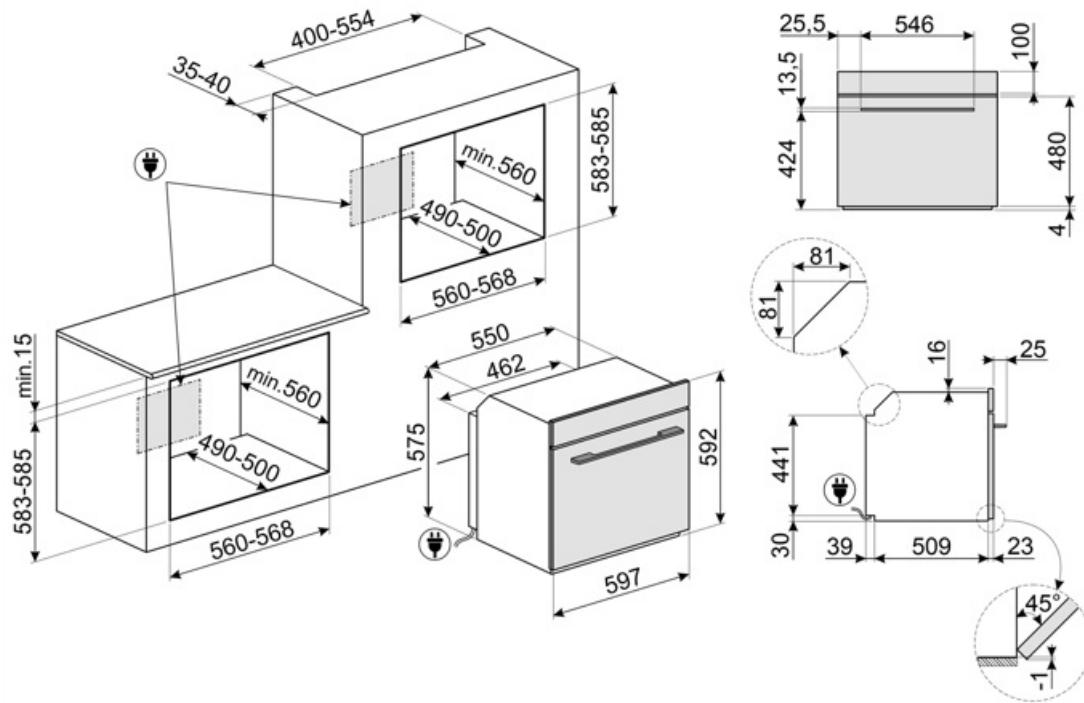
## Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme	1	Konturet e inserteve	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1	Sonda e temperaturës	Po, pikë teke
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1		

## Lidhja elektrike

Tensioni	220-240 V	Frekuenca (Hz)	50/60 Hz
Rryma	13 A	Gjatësia e kabllos së furnizimit me energji	150 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 tillë 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.



### SFLK1

Bllokimi për fëmijët

### BBQ



### 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



### STONE

Gur zjarrdurus 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.

## Symbols glossary



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.



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.



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.



Blokimi 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 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.



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.



Çaktivizimi automatik i ndriçimit: Për kursim më të madh të energjisë, ndriçimi fiket automatikisht pas një minute nga fillimi i gatimit. Opzioni mund të çaktivizohet nëpërmjet menysë së cilësimeve. Në këtë rast drita do të qëndrojë e ndezur gjatë gjithë kohëzgjatjes së gatimit.



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 përvçe se 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 ngjitet 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.



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.



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.



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: 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.



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



Qarkore+ Avull: Shtimi i avullit në gatimin me termoventilim mundëson rruajtjen më të mirë të veticë organoleptike të ushqimit. Nxehësia vjen nga pjesa e pasme e furrës dhe shpërndahet shpejtë 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 émbëlsirave me majë dhe bukës.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



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.



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 kundërtë 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 mbyllat automatikisht për arsy e 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 furre.



Sonda e temperaturës: me sondën e temperaturës mund të gatuani në mënyrë perfekte rosto, ijë, mish të prerjeve dhe madhësive të ndryshme. Në fakt, sonda përmirëson gatimin e ushqimit, falë kontrollit të saktë të temperaturës në zemër të ushqimit të gatuar. Temperatura brendësisë së ushqimit matet nga një sensor i veçantë i vendosur brenda majës. Kur temperatura e menjëherëshme arrin temperaturën e synuar të vendosur nga përdoruesi, gatimi ka përfunduar



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



Ngrohje e shpejtë paraprake: gatimit i paraprin fazë e ngrohjes paraprake, e cila lejon që ndarja e gatimit të arrijë temperaturën e caktuar. Ky opsjon redukton kohën deri në 50%.



"SABBATH": funksion që lejon gatimin e ushqimit duke respektuar ditën e pushimit sipas Judaizmit.



Hapësira e furrës ka 5 nivele të ndryshme gatimi.



"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.



Për të garantuar funksionimin optimal të pajisjes, sugjerohet të kryhet pastrimi i kazanit afërsisht një herë në 2-3 muaj.



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 émbëlsira, soufflé, puding.



Kontrolle me prekje: Kontrollot me prekje të lehtë për t'u përdorur lejojnë që pajisja të programohet me prekjen e një butoni.



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.



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 furre, 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 siguruuar një skuqje të përsosur dhe krokante.



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