# SOP6302S2PX



| | |
|---|---|
| **Kategoria** | 60 cm |
| **Kategoria e produktit** | Furrë |
| **Furnizimi me energji** | Elektrike |
| **Burimi i nxehtësisë** | RRYMË ELEKTRIKE |
| **Metoda e gatimit** | Avull i kombinuar |
| **Platforma Galileo** | Avull pirolitik |
| **Sistem pastrimi** | Pirolitik |
| **Kodi EAN** | 8017709302092 |

## Estetika

| | |
|---|---|
| **Estetika** | Klasike |
| **Ngjyra** | Inoks |
| **Finiturë** | Kundër gjurmëve të gishtave |
| **Design** | Flat |
| **Materiali** | Inoks |
| **Lloji i xhamit** | Eclipse |
| **Serigraphy colour** | Black |
| **Serigraphy type** | Symbols |
| **Dera** | Me 2 rripa horizontalë |
| **Doreza** | Klasike |
| **Ngjyra e dorezës** | Efekt çeliku |
| **Logo** | Embossed |
| **Çelësa kontrolli** | Klasike |

## Kontrollet

| | |
|---|---|
| **Emri i ekranit** | EvoScreen |
| **Teknologjia e ekranit** | LCD |
| **Cilësimi i kontrollit** | Çelësa dhe butona me prekje |
| **Numri i kontrolleve** | 2 |

## Programe/funksione

| | |
|---|---|
| **Numri i funksioneve të gatimit** | 12 |

**Funksionet e gatimit tradicional**

- Statik
- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo
- Eco
- Skarë e madhe
- Bazamenti
- Pica

**Funksionet e gatimit me avull**

- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo

Skarë + ventilator

**Funksione të tjera të avullit**

- Pastrimi i kazanit
- Dalja e ujit
- Futja e ujit
- Pastrimi

**Funksione të tjera**

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

**Funksionet e pastrimit**

- Pirolizë

## 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 | **Gatim me termometër sondë** | Po |
| **Kohëmatësi** | 1 | **Opsioni demonstrues i showroom-it** | Po |
| **Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës** | Po | **Ngrohje paraprake e shpejtë** | Po |

## Veçoritë teknike

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacity (Lt)** | 68 l | **Derë e çmontueshme** | Po |
| **Kavitet** | QS-Galileo | **Derë e brendshme totalisht prej xhami** | Po |
| **Temperatura minimale** | 25 °C | | |
| **Temperatura maksimale** | 280 °C | | |

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Lloji i hapjes së derës** | Hapje standarde |
| **Dera** | Freskët |

| | |
|---|---|
| **Derë e brendshme e çmontueshme** | Po |
| **Nr. total. i xhamave të dyerve** | 4 |
| **Mentesha "Soft Close"** | Po |
| **Soft Open** | Po |
| **Oxhak aspiratori** | Fikse |
| **Sistemi i ftohjes** | Tangjencial |
| **Cooling duct** | Double |
| **Speed Reduction Cooling System** | Yes |
| **Kyçja e derës gjatë pirolizës** | Po |
| **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** | 1,09 kWh |
| **Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional** | 3,92 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



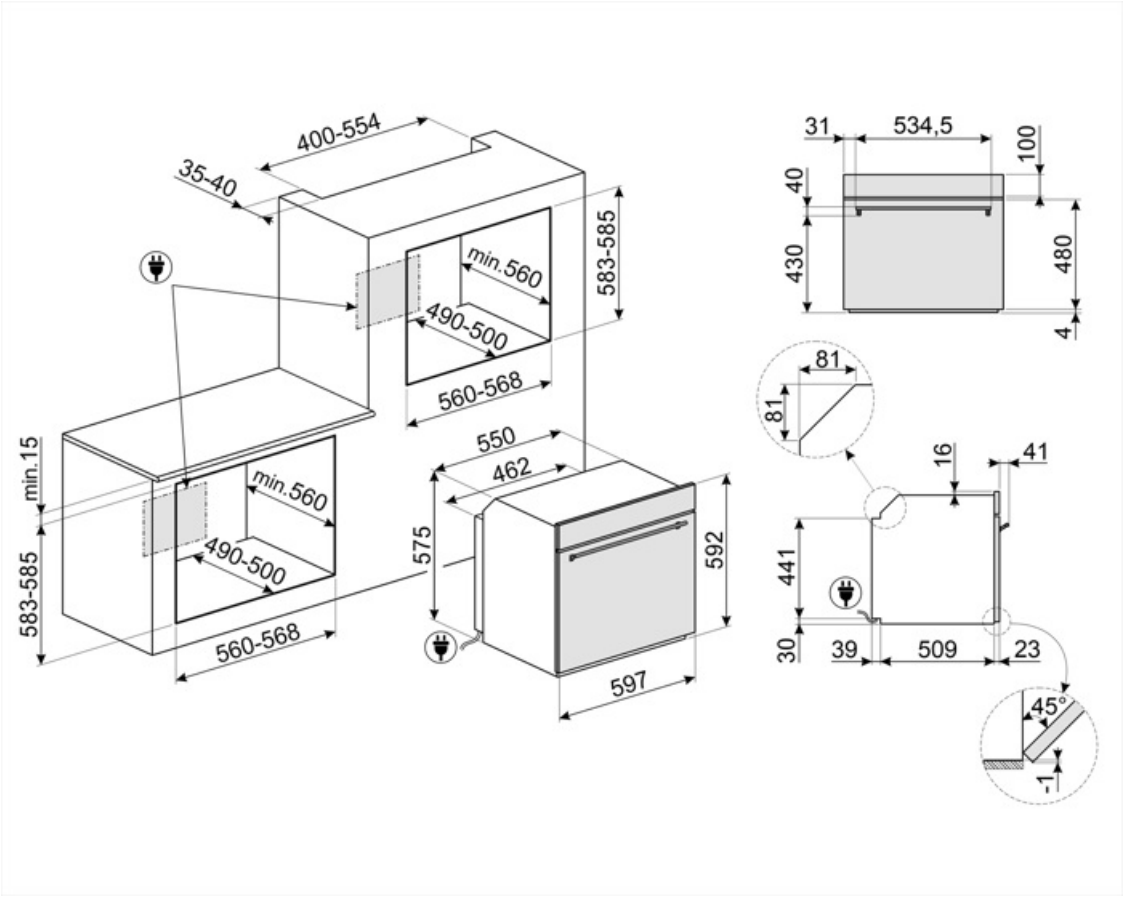
| | |
|---|---|
| **Raft me ndalesë të pasme** | 1 |
| **Tavë e emaluar (20 mm)** | 1 |
| **Tavë e thellë e emaluar (50 mm)** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Konturet e inserteve** | 1 |
| **Sonda e temperaturës** | Po, pikë teke |

## 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** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
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

# 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.



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 katërfishtë: Numri i dyerve me xham.



Elektrike



Bllokimi për fëmijët: disa modele janë të pajisur me një pajisje e cila kyç programin/ciklin në mënyrë që ai të mos ndryshohet aksidentalisht.



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.



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

Inoks rezistent ndaj gjurmëve të gishtave: Inoks rezistent ndaj gjurmëve të gishtave e bën inoksin që të duket si i ri.

"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 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.

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.

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.

Qarkore+ Avull: Shtimi i avullit në gatimin me termoventilim mundëson ruajtjen më të mirë të vetive organoleptike të ushqimit. Nxehtësia 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 maja dhe bukës.

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.

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.

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 menjëhershme arrin temperaturën e synuar të vendosur nga përdoruesi, gatimi ka përfunduar

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.

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

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.

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

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 mbyllet automatikisht për arsye 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.

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.

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.



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



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.