SOP6602TNR



Kategoria	60 cm
Kategoria e produktit	Furrë
Furnizimi me energji	Elektrike
Burimi i nxehtësisë	RRYMË ELEKTRIKE
Metoda e gatimit	Me termo-ventilim
Platforma Galileo	Pirolizë tradicionale
Sistem pastrimi	Pirolitik
Kodi EAN	8017709331962

Estetika

Estetika	Dolce Stil Novo	**Lloji i xhamit**	Eclipse
Ngjyra	E zezë	**Dera**	Xham i plotë
Finiturë	Me shkëlqim	**Doreza**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Ngjyra e dorezës**	E zezë
Përfundimi i komponentit	Bakër	**Logo**	Applied
Materiali	Qelqi		

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

- 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	**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	**Dera**	Freskët
Kavitet	QS-Galileo	**Derë e çmontueshme**	Po
Temperatura minimale	25 °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	2	**Soft Open**	Po
Lloji i dritës	Halogjen	**Oxhak aspiratori**	Fikse
Dritë e zëvendësueshme nga përdoruesi	Po	**Sistemi i ftohjes**	Tangjencial
Fuqia e dritës	40 W	**Cooling duct**	Double
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po		

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	**Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)**	353x470x401 mm
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po	**Kontrolli i temperaturës**	Elektronike
Lloji i hapjes së derës	Hapje standarde	**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	1,09 kWh	**Numri i hapësirave**	1
Konsumi i energjisë në modalitetin konvencional	3,92 MJ	**Indeksi i efikasitetit të energjisë**	81 %

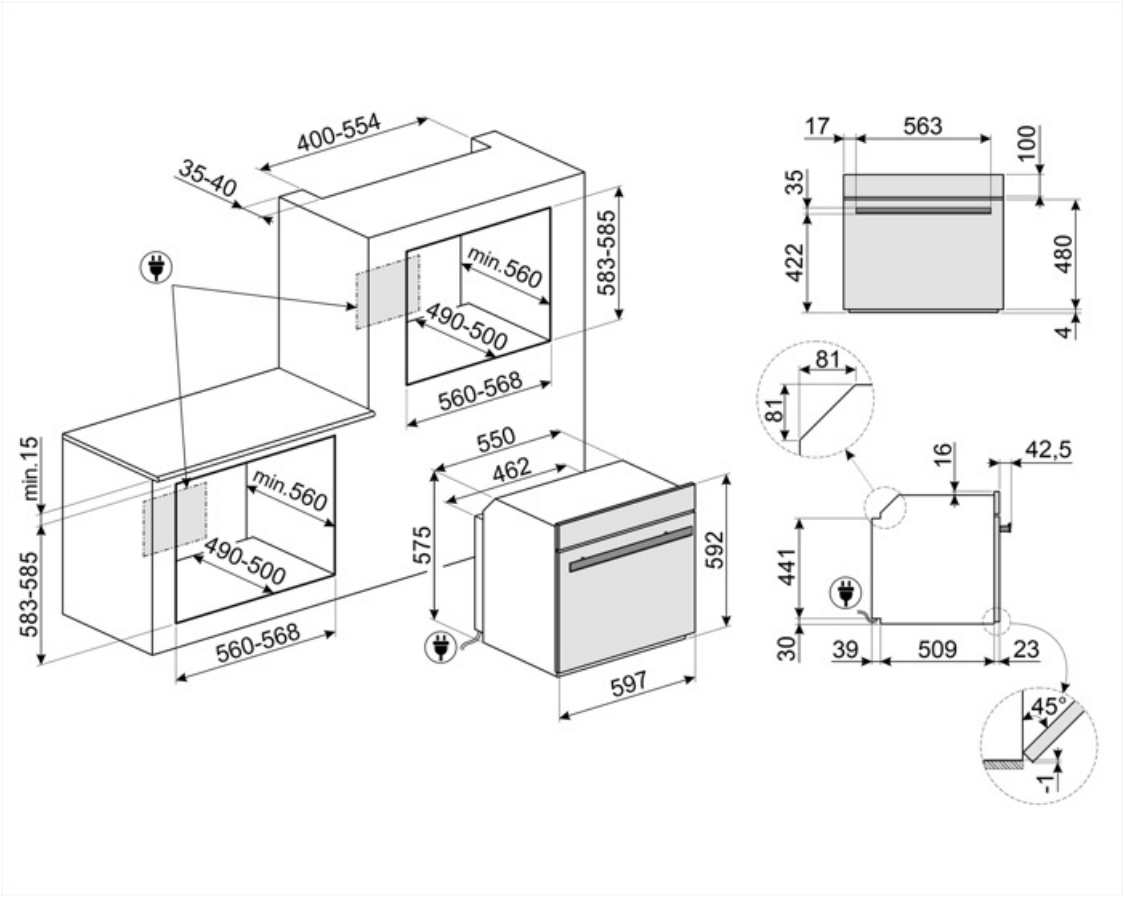
Aksesorët e përfshirë



Raft me ndalesë të pasme	1	**Konturet e inserteve**	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1	**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 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
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
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.



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.



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



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.



Sistem i ftohjes së ajrit: për të siguruar temperatura të sigurta të sipërfaqeve.



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.



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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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

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.

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