SOP6604TPNR



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	8017709304270

Estetika

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

Kontrollet

Emri i ekranit	VivoScreen	**Numri i gjuhëve të ekranit**	20
Teknologjia e ekranit	TFT	**Gjuhët e ekranit**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Cilësimi i kontrollit	Full touch		

Programe/funksione

Numri i funksioneve të gatimit	10
Programet automatike	150
Receta të personalizueshme	10

Funksionet e gatimit tradicional

- Statik
- Me ventilator
- Qarkore
- Turbo
- Eco
- Skarë e madhe
- Skarë me ventilator (e madhe)
- Bazamenti
- Bazë me ventilator
- Pica

Funksione të tjera

- Shkrirje sipas kohës
- Shkrirje sipas peshës
- Fermentim
- Gatim me gur
- BBQ
- Fritezë me avull
- Mbaj të ngrohtë
- Raft/ngrohës pjatash
- Sabbath

Funksionet e pastrimit

- Pirolizë

Opsionet

Opsionet e përcaktimit të kohës	Vono fillimin dhe përfundimin automatik të gatimit	**SameTime**	Po
Mbajtësi i minutave	Po	**Gatimi "DeltaT"**	Po
Kohëmatësi	3	**Opsioni demonstrues i showroom-it**	Po
Bllokuesi i kontrolleve/siguria e fëmijës	Po	**Modaliteti Demo-tutorial**	Po
Opsione të tjera	Mbaj të ngrohtë, Eco light, Cilësimi i gjuhës, Ekrani digjital i orës, ECO-logic, Ndriçim, Tingujt, Volumi i tingujve	**Udhëzues me prekje**	Po
		Kronologjia	Po, 10 funksionet e fundit të përdorura
		Ngrohje paraprake e shpejtë	Po
		Instant GO	Po
Gatim me termometër sondë	Po		
Gatim me disa hapa	Po, deri në 2 hapa		
Smart cooking	Po		

Veçoritë teknike

Capacity (Lt)	68 l	**Lloji i hapjes së derës**	Hapje standarde
Kavitet	QS-Galileo	**Dera**	Freskët

Temperatura minimale	25 °C	**Derë e çmontueshme**	Po
Temperatura maksimale	280 °C	**Derë e brendshme totalisht prej xhami**	Po
Numri i rafteve	5	**Derë e brendshme e çmontueshme**	Po
Nr. i ventilatorëve	1	**Nr. total. i xhamave të dyerve**	4
Numri i dritave	2	**Mentesha "Soft Close"**	Po
Lloji i dritës	Halogjen	**Soft Open**	Po
Fuqia e dritës	40 W	**Oxhak aspiratori**	Fikse
Dritë me ndezje kur dera është e hapur	Po	**Sistemi i ftohjes**	Tangjencial
Fuqia e elementit të poshtëm të ngrohjes	1200 W	**Cooling duct**	Double
Elementi i sipërm i ngrohjes - Fuqia	1000 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Fuqia e elementit të skarës	1700 W	**Kyçja e derës gjatë pirolizës**	Po
Skarë e madhe - Fuqia	2700 W	**Përmasat e hapësirës së përdorshme (LxGjxTh)**	353x470x401 mm
Fuqia e elementit ngrohës të qarkores	2000 W	**Kontrolli i temperaturës**	Elektronike
Ngrohja pezullohet kur hapet dera	Po	**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

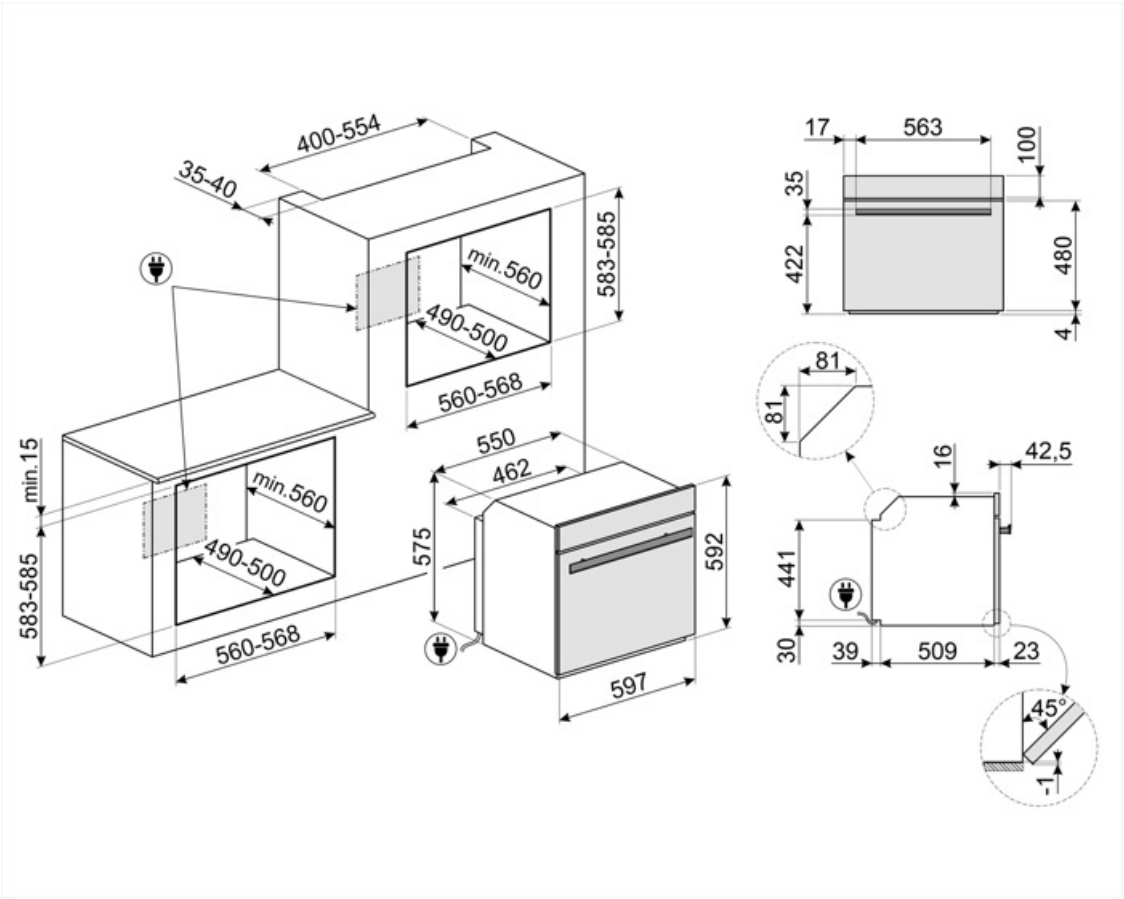


Raft luxory	1	**Konturet e inserteve**	1
Tavë e emaluar (20 mm)	1	**Shina udhëzuese teleskopike, nxjerrje totale**	1
Tavë e thellë e emaluar (50 mm)	1	**Sonda e temperaturës**	Po, me disa zona

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



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.



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



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



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



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.



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.



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.



"ECO-logic": opsioni ju lejon të kufizoni kufirin e fuqisë së kursimit real të energjisë së pajisjes.



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



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.



Shkrirje sipas peshës: Funksioni i shkrirjes automatike. Ju zgjidhni llojin e ushqimit që do të shkrihet nga kategoritë e disponueshme (MISH - PESHK - BUKE - ËMBËLSIRA) Pas vendosjes së peshës së ushqimit, furra përcakton automatikisht kohën e nevojshme për një shkrirje të përkryer.



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.



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.



Bazë me ventilator: vetëm përzierja e ventilatorit dhe elementit më të ulët të ngrohjes ju lejon të përfundoni më shpejt gatimin e ushqimeve të gatuara tashmë në sipërfaqe, por jo nga brenda. Ky sistem rekomandohet për përfundimin e gatimit të ushqimeve që tashmë janë gatuar mirë në sipërfaqe, por jo nga brenda, të cilat për këtë arsye kërkojnë një nxehtësi mesatare më të lartë. Ideal për çdo lloj ushqimi.



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.



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



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.



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.

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.

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%.

Opsion i krijuar për të zgjidhur çdo dyshim. Më shumë se 100 dritare kërcyese, të cilat mund të aktivizohen me një prekje të gjatë në çdo ikonë, ofrojnë informacion mbi përdorimin e ekranit dhe gatimin.

"Smart Cooking" është zgjidhja perfekte për çdo rast. Mish, peshk, makarona, ëmbëlsira etj. deri në 150 receta automatike që ju lejojnë të bëni çdo përgatitje me një klikim të vetëm. Vendosni menynë tuaj dhe më pas furra kujdeset për pjesën tjetër.

Shina teleskopike: ju lejojnë ta tërhiqni gatimin dhe ta kontrolloni pa pasur nevojë ta hiqni plotësisht nga furra.

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

Ekrani 4.3" VIVOscreen ofron një ndërfaqe me prekje të përparuar me ngjyra, për menaxhim automatik të programeve ndezëse si Delta T, Multi-step dhe SameTime firing.

Ngrohja e raftit të pjatave: funksion për ngrohjen ose mbajtjen e enëve të ngrohta. Vendoseni tavën e pjekjes në raftin më të ulët dhe vendosni enët që do të ngrohen.

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.

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 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.

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

Keep warm: funksioni ju lejon që ta mbani të ngrohtë ushqimin e gatuar.



INSTANT GO: aktivizimi i këtij opsioni lejoni të filloni gatimin menjëherë. Ngrohja paraprake është e përfshirë në kohën e gatimit dhe furra arrin gradualisht temperaturën e dëshiruar. E përshtatshme sidomos për ushqime të ngrira.



Mënyra e përsosur për të pasur një meny të plotë në disa hapa të thjeshtë duke kursyer kohë në mënyrë të konsiderueshëm. Hapësira e brendshme mund të nxërë disa lloje ushqimesh në të njëjtën kohë, të cilat mund të gatuhen pa shkëmbyer aromat e tyre. Rrjedhat termodinamike të studiuara me kujdes sigurojnë gatim uniform në çdo nivel. Algoritmi "SameTime" llogarit kohën, funksionet e gatimit dhe të gjithë parametrat në mënyrë që 3 ushqime të jenë gati në të njëjtën kohë



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.



Gatimi "DeltaT". Furra vendos automatikisht temperaturën e ndarjes në një temperaturë të paracaktuar (e quajtur deltaT) më të lartë se temperatura qendrore, e zbuluar nga sonda. Kur sonda zbulon një gradë më të lartë në qendër, furra rrit automatikisht me një gradë edhe temperaturën e saj të brendshme. Furra ofron mundësinë për të zgjedhur midis tre mënyrave të ndryshme të gatimit deltaT (i ngadalshëm, mesatar dhe i shpejtë) dhe për të vendosur çdo temperaturë të dëshiruar në qendër të ushqimit. Një përqendrim teknologjie që bën të mundur marrjen e produkteve të buta, të lëngshme, të shëndetshme dhe të cilësisë më të lartë.



Sonda e temperaturës me shumë zona ka tre zona zbulimi. Kjo do të thotë që nuk zbulohet vetëm temperatura në brendësi, por edhe temperatura në zona të tjera. Furra do të përpunojë të gjitha këto të dhëna për të shmangur pabarazitë e gatimit. Në këtë mënyrë çdo produkt mund të gatuhet në mënyrë profesionale, si në restorant.



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



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