SF6200TB



Kategorie	60 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Termo-ventilované
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709359669

Aesthetics

Estetika	Musa	**Serigraphy type**	Symbols
Barva	Černá	**Dvířka**	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	**Rukojeť**	Múza
Design	Flat	**Barva rukojeti**	Černá
Materiál	Sklo	**Logo**	Silk screen
Typ skla	Eclipse	**Ovládací knoflíky**	Múza
Serigraphy colour	Grey	**Barva ovládacích prvků**	Černá

Ovládání

Zobrazovat jako	DigiScreen	**Nastavení ovládání**	Knoflíky a dotyková tlačítka
Technologie displeje	LED	**Počet ovládacích prvků**	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření 8

Tradiční funkce vaření

- Statický
- S ventilátorem
- Circulaire
- Turbodmychadlo
- Eco
- Velký gril
- Ventilátorový gril (velký)
- Spodní část s ventilátorem

Další funkce

Kynutí

Vaření na kameni

Teplovzdušné fritování

Funkce čištění

Parní čištění

Možnosti

Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření	**Časovač**	1
Minutka	Ano	**Rychlé předehřívání**	Ano

Technické parametry

Capacity (Lt)	70 l	**Kruhový topný článek – výkon**	2000 W
Caries dentis	Sares	**Topení pozastaveno při otevření dvířek**	Ano
Minimální teplota	60 °C	**Typ otevřených dvířek**	Standardní otevírání
Maximální teplota	250 °C	**Dvířka**	S řízenou teplotou
Počet polic	5	**Vyjímatelná dvířka**	Ano
Počet ventilátorů	1	**Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek**	Ano
Počet světel	1	**Vyjímatelná vnitřní dvířka**	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	**Celkový počet dveřních skel**	3
Uživatelem vyměnitelné světlo	Ano	**Komín**	Fixní
Výkon osvětlení	40 W	**Chladicí systém**	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	**Cooling duct**	Single
Nižší výkon topného článku	1200 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Horní topný článek – výkon	1000 W	**Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)**	360x460x425 mm
Prvek grilu – výkon	1700 W	**Řízení teploty**	Elektromechanické
Velký gril – výkon	2700 W	**Materiál vnitřní části**	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek

Třída energetické účinnosti	A

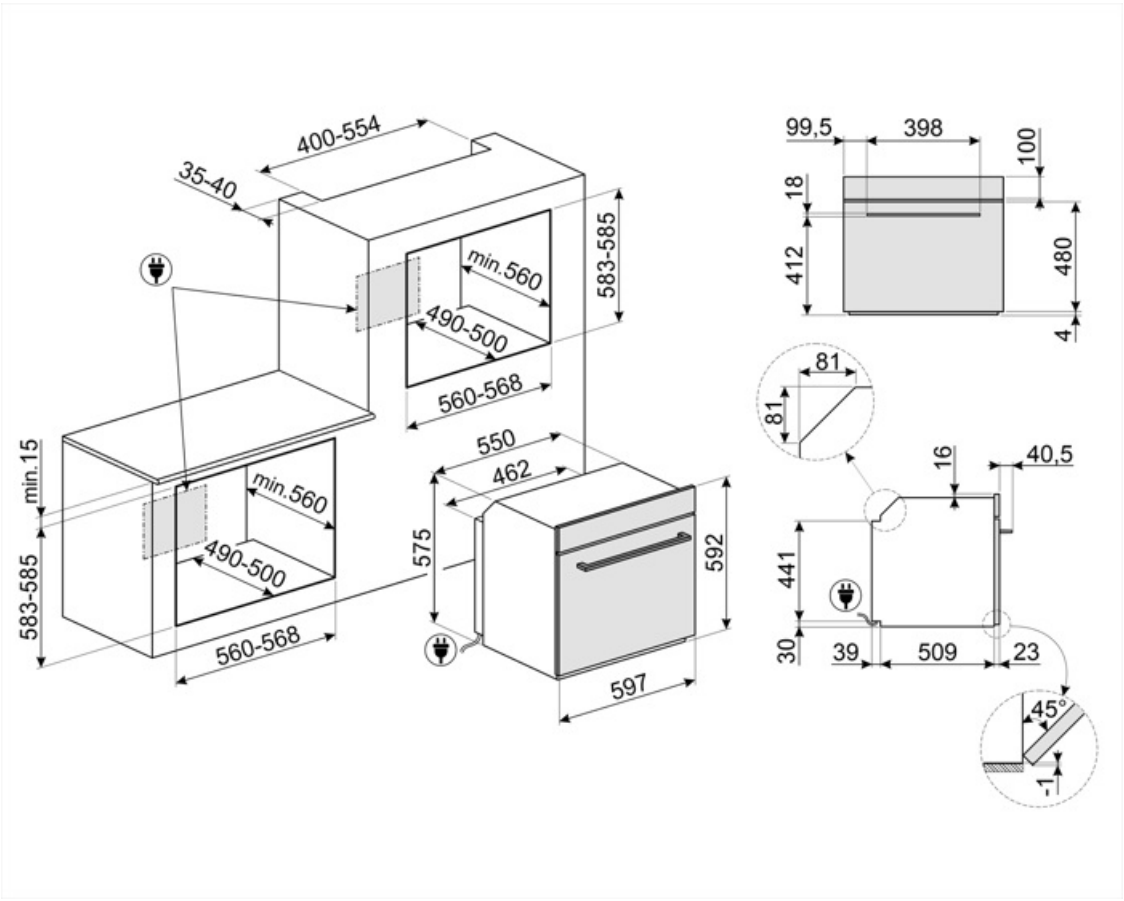
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l	**Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu**	2,88 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh	**Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem**	0,80 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ	**Počet vnitřních prostorů**	1
		Třída energetické účinnosti	95,2 %

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem	1	**Hluboký smaltovaný plech (40 mm)**	1

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	**Jmenovitý příkon**	3000 W
Zástrčka	(F; E) Schuko	**Kmitočet (Hz)**	50/60 Hz
Stávající	13 A	**Power supply cable length**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí šířka: 315 mm délka: 325 mm



STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům. Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci více pecí

Alternative products



SF6200TS

Stříbrná

Symbols glossary



A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků



Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.



Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.



Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.



Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.



Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.



Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.



Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Elektřina



Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.



Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.



EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.



Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



4,3 palcový displej s LED technologií, použitelnost s knoflíky + 3 dotyková tlačítka



Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Rychlé předehřátí: Funkci rychlého předehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.