

# SF6200TB




Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709359669



## Linia wzornicza

Linia wzornicza	Musa	Serigrafia	Symbole
Kolor	Czarny	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Musa
Design	Płaski	Kolor uchwytu	Czarny
Materiał	Szkło	Logo	Serigrafia
Rodzaj szkła	Eclipse	Pokręta	Musa
Kolor nadruku	Szary	Kolor pokręteł	Czarny

## Sterowanie

			
Typ wyświetlacza	DigiScreen	Rodzaj sterowania	Pokręta + dotykowe przyciski
Technologia wyświetlacza	LED	Liczba pokręteł	2

## Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	8
Programy automatyczne	No
Przepisy własne	No

## Funkcje pieczenia

Grzałka górna i dolna	Obieg powietrza	Termoobieg
Turbo	ECO	Grill
Grill + obieg powietrza	Grzałka dolna + obieg powietrza	

## Pozostałe funkcje

Wyrastanie ciasta	Stone	Air-Fry
-------------------	-------	---------

## Funkcje czyszczenia

Czyszczenie parowe
--------------------

## Opcje



<b>Ustawienia czasu</b>	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	<b>Timer</b>	1
<b>Minutnik</b>	Tak	<b>Szybkie nagrzewanie</b>	Tak

## Specyfikacja techniczna



<b>Pojemność (Lt)</b>	70 l	<b>Moc grzałki pierścieniowej</b>	2000 W
<b>Komora</b>	Sares	<b>Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi</b>	Tak
<b>Minimalna temperatura</b>	60 °C	<b>Otwieranie drzwi Drzwi</b>	Standardowe Hartowane szkło w drzwiach
<b>Maksymalna temperatura</b>	250 °C	<b>Łatwy demontaż drzwi W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi</b>	Tak Tak
<b>Liczba poziomów pieczenia</b>	5	<b>Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi</b>	Tak
<b>Liczba wentylatorów</b>	1	<b>Liczba szyb w drzwiach piekarnika</b>	3
<b>Liczba źródeł oświetlenia</b>	1	<b>Komin</b>	Stały
<b>Rodzaj oświetlenia</b>	Halogenowe	<b>System chłodzący</b>	Statyczny
<b>Możliwość wymiany żarówki</b>	Tak		
<b>Moc oświetlenia</b>	40 W		
<b>Oświetlenie przy otwartych drzwiach</b>	Tak		
<b>Moc dolnej grzałki</b>	1200 W		
<b>Moc górnej grzałki</b>	1000 W		
<b>Moc grzałki grilla</b>	1700 W		

Moc dużego grilla	2700 W	Rodzaj chłodzenia	Pojedynczy
		Speed Reduction Cooling System	Tak
		Wymiary netto wnętrza komory (hxwx d)	360x460x425 mm
		Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
		Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

## Wydajność / Etykieta energetyczna



Klasa efektywności energetycznej	A	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	2,88 MJ
Pojemność netto komory	70 l	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0,80 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	1,15 kWh	Liczba komór	1
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	4,14 MJ	Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EElcavity)	95,2 %

## Akcesoria w standardzie

Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
-----------------	---	-----------------------------------	---

## Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Moc nominalna	3000 W
Wtyczka	(F;E) Schuko	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm



## Kompatybilne Akcesoria

### AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu.

Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonale przyrumienienie i chrupkość.



### BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



### GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



### PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



### STONE2

Kamień do pizzy bez uchwytów, odpowiedni do piekarników o szerokości 45 cm i 60 cm. Wymiary: szer. 42 x wys. 1,8 x gł. 37,5 cm. Idealny do pieczenia pizzy w domowym piekarniku z efektami zbliżonymi do tradycyjnego pieca opalanego drewnem. Doskonale sprawdza się także przy pieczeniu chleba, focaccii, a także ciast, tart i ciasteczek.



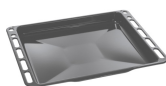
### BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



### BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



### GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



### PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



---

## Dostępne wersje kolorystyczne























---



SF6200TS

Srebrny

## Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Obwodowy system chłodzący</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>	 <p>Elektryczny</p>
 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka górna i dolna</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Eco</p>
 <p>Grill</p>	 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>
 <p>Turbo</p>	 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>
 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>	 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>
 <p>Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.</p>	 <p>Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.</p>
 <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p>	 <p>Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p>
 <p>Pojemność 70 l</p>	 <p>Pojemność 79 l</p>



Wyświetlacz DigiScreen



Dedykowana funkcja smażenia na ruszcie AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.