# SF6200TB



| | |
|---|---|
| **Kategória** | 60 cm |
| **Rad výrobkov** | Rúra |
| **Elektrické napájanie** | Elektrický |
| **Zdroj tepla** | ELEKTRINA |
| **Spôsob varenia** | Vyhrievanie s vetraním |
| **Čistiaci systém** | Čistenie parou |
| **Kód EAN** | 8017709359669 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Musa | **Serigraphy type** | Symbols |
| **Farba** | Čierna | **Dvierka** | Plne presklený |
| **Povrchová úprava** | Lesklá | **Rukoväť** | Musa |
| **Design** | Flat | **Farba rukoväti** | Čierna |
| **Materiál** | Sklo | **Logo** | Silk screen |
| **Typ skla** | Zatmenie | **Regulačné kolieska** | Musa |
| **Serigraphy colour** | Grey | **Farba ovládačov** | Čierna |

## Ovládače

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Názov displeja** | DigiScreen | **Nastavenie ovládačov** | Regulačné kolieska a dotykové tlačidlá |
| **Technológia displeja** | LED | **Počet ovládačov** | 2 |

## Programy/funkcie

**Počet funkcií varenia** 8

**Funkcie tradičného varenia**

- Statická
- S ventilátorom
- Kruhové výhrevné teleso
- Turbo
- Eco
- Veľký gril
- Gril s ventilátorom (veľký)
- Základňa s ventilátorom

**Ďalšie funkcie**

 Kysnutie

 Varenie na kameni

 Teplovzdušná

**Funkcie čistenia**

 Čistenie parou

## Možnosti



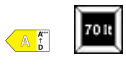
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Možnosti časového nastavenia** | Varenie s oneskoreným spustením a automatickým ukončením | **Časovač** | 1 |
| **Kuchynský časovač** | Áno | **Rýchly predohrev** | Áno |

## Technické údaje



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacity (Lt)** | 70 l | **Kruhové výhrevné teleso – výkon** | 2000 W |
| **Vnútorný priestor** | Sares | **Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka** | Áno |
| **Minimálna teplota** | 60 °C | **Typ otvárania dvierok** | Štandardné otváranie |
| **Maximálna teplota** | 250 °C | **Dvierka** | Teplu odolné dvierka |
| **Počet políc** | 5 | **Vyberateľné dvierka** | Áno |
| **Počet ventilátorov** | 1 | **Plne presklené vnútorné dvierka** | Áno |
| **Počet svetiel** | 1 | **Vyberateľné vnútorné dvierka** | Áno |
| **Typ osvetlenia** | Halogén | **Celkový počet skiel dvierok** | 3 |
| **Svetlo vymeniteľné používateľom** | Áno | **Dymovod** | Pevný |
| **Svetelný výkon** | 40 W | **Chladiaci systém** | Tangenciálny |
| **Svetlo, keď sú otvorené dvierka** | Áno | **Cooling duct** | Single |
| **Spodné výhrevné teleso výkon** | 1200 W | **Speed Reduction Cooling System** | Yes |
| **Vrchné výhrevné teleso – výkon** | 1000 W | **Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)** | 360x460x425 mm |
| **Výhrevné teleso grilu – výkon** | 1700 W | **Ovládanie teploty** | Elektromechanický |
| **Veľký gril – výkon** | 2700 W | **Materiál vnútorného priestoru** | Smalt Ever Clean |

## Energetický štítok



| | |
|---|---|
| **Trieda energetickej účinnosti** | A |

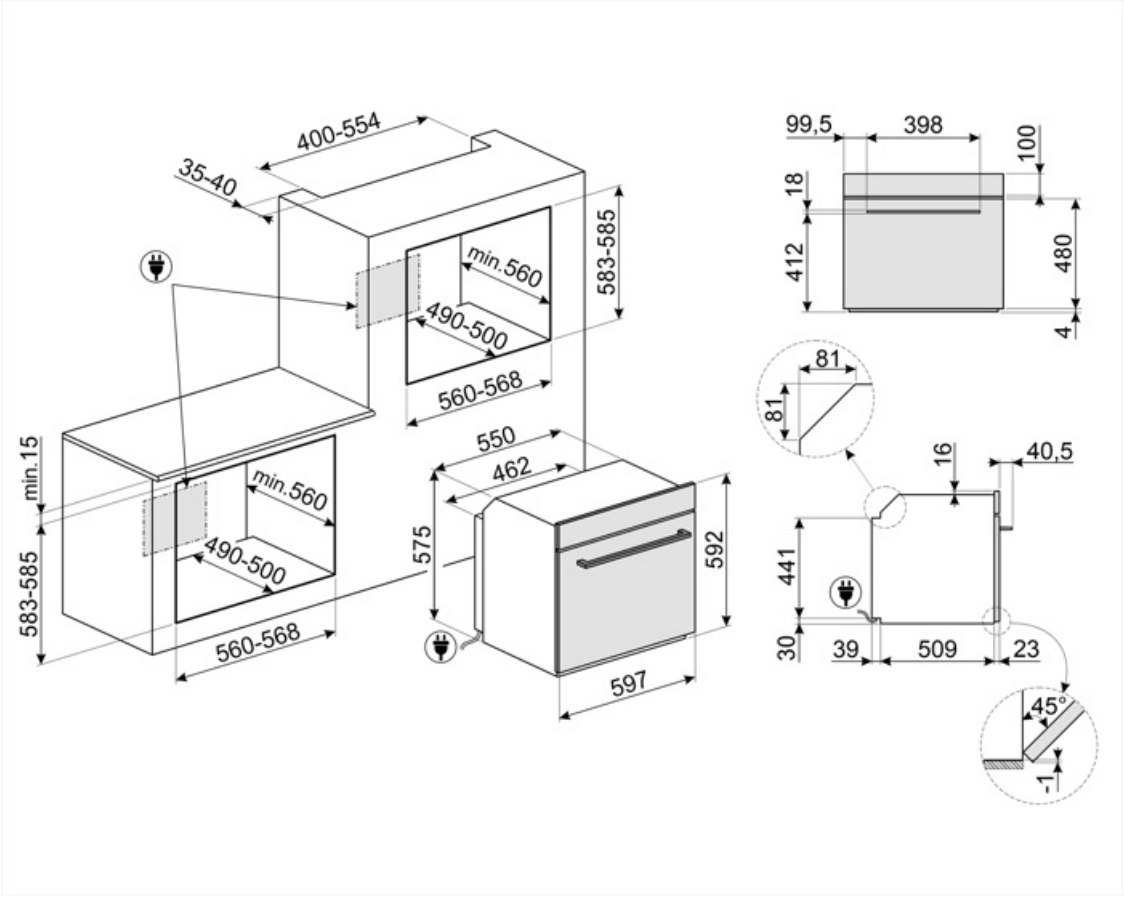
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Čistý objem vnútorného priestoru** | 70 l | **Spotreba energie pri konvekcii s núteným vetraním** | 2,88 MJ |
| **Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime** | 1,15 kWh | **Spotreba energie na cyklus pri konvekcii s nútením vetraním** | 0,80 kWh |
| **Spotreba energie v konvenčnom režime** | 4,14 MJ | **Počet vnútorných priestorov** | 1 |
| | | **Index energetickej účinnosti** | 95,2 % |

## Vrátane príslušenstva

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Regál so spätnou zarážkou** | 1 | **Hlboký smaltovaný plech (40 mm)** | 1 |

## Elektrické pripojenie

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Napätie** | 220-240 V | **Menovitý výkon** | 3000 W |
| **Zátka** | (F;E) Schuko | **Frekvencia (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Prúd** | 13 A | **Dĺžka napájacieho kábla** | 150 cm |



# Compatible Accessories



### AIRFRY2

Misa do teplovzdušnej fritézy. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



### BN620-1

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



### GTP

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



### PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.



### STONE2

Obdĺžnikový kameň na pizzu s rúčkami, vhodný pre rúry so šírkou 45 cm a 60 cm. Rozmery Š 42 x V 1,8 x H 37,5 cm. Ideálny na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky



### BBQ

Obojstranná platňa na BBQ. Vhodné na prípravu šťavnatých a chrumkavých jedál v rúre s typickou chuťou grilovania. Rebrovaná strana je obzvlášť vhodná pre mäso a syry. Hladká strana sa hodí pre ryby, morské plody a zeleninu.



### BN640

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 540 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



### GTT

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



### PR3845X

Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov. Kryt na nábytok – stĺpová inštalácia viacerých rúr

## Alternative products



**SF6200TS**

Strieborná

# Symbols glossary



A: Výkonnosť sušenia výrobku, zmeraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov



Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia



S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.



Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.



Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



Elektrický



Základňa s ventilátorom: kombinácia ventilátora a spodného výhrevného telesa umožňuje rýchlejšie dokončiť prípravu jedla, ktoré je už uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri. Systém odporúčame na dokončenie prípravy jedla, ktoré je už dobre uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri, preto si vyžaduje o trochu vyššie teplo. Ideálny pre všetky druhy potravín.



Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.




ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru



Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.



Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.



Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.



Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas



Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



4,3-palcový displej s technológiou LED, v kombinácii s regulačnými kolieskami + 3 dotykovými tlačidlami



Špeciálna varná funkcia pre obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň PPR2 Rozmery ideálne na pečenie pizze s rovnakými výsledkami ako pri klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky



Rýchly predohrev: vareniu predchádza fáza predohrevu, v ktorej varná priehradka dosiahne nastavenú teplotu. Táto možnosť zníži čas až o 50 %.



Čistenie parou: jednoduchá funkcia čistenia využívajúca paru na uvoľnenie zvyškov vo vnútornom priestore rúry.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



Špeciálna varná funkcia pre teplovzdušný regál AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.