# SF6200TS



| | |
|---|---|
| **Kategorie** | 60 cm |
| **Skupina výrobků** | Termostat |
| **Elektrické napájení** | Elektřina |
| **Zdroj tepla** | ELEKTŘINA |
| **Cooking method** | Termo-ventilované |
| **Cleaning system** | Parní čištění |
| **EAN kód** | 8017709361327 |

## Aesthetics

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetika** | Musa | **Serigraphy type** | Symbols |
| **Barva** | Stříbrná | **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** | White | **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 |

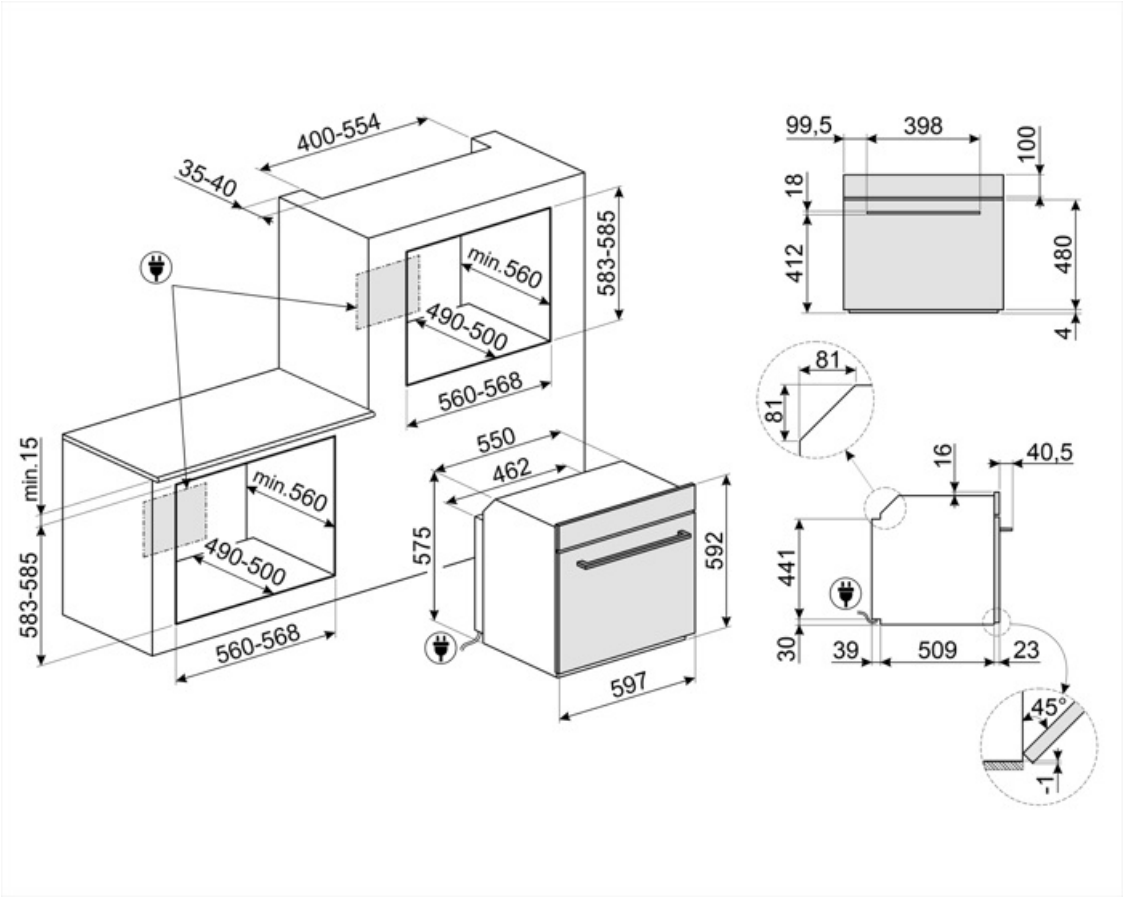
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Čistý objem vnitřního prostoru** | 70 l | **Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu** | 2,88 MJ |
| **Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu** | 1,15 kWh | **Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem** | 0,80 kWh |
| **Spotřeba energie v konvenčním 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



### 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



### 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

## Alternative products



**SF6200TB**

Černá

# 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.