

SF6200TS



Kategorie
Skupina výrobků
Elektrické napájení
Zdroj tepla
Cooking method
Cleaning system
EAN kód

60 cm
Termostat
Elektřina
ELEKTRINA
Termo-ventilované
Parní čištění
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
Rychlé předehřívání Ano

Minutka Ano

Technické parametry



Capacity (Lt) 70 l

Caries dentis Sares

Minimální teplota 60 °C

Maximální teplota 250 °C

Počet polic 5

Počet ventilátorů 1

Počet světel 1

Typ osvětlení Halogenová

Uživatelé vyměnitelné světlo Ano

Výkon osvětlení 40 W

Světlo při otevření dvířek Ano

Nižší výkon topného článu 1200 W

Horní topný článek – výkon 1000 W

Prvek grilu – výkon 1700 W

Velký gril – výkon 2700 W

Kruhový topný článek – výkon 2000 W

Topení pozastaveno při otevření dvířek Ano

Typ otevřených dvířek Standardní otevírání
Dvířka S řízenou teplotou

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 3

Komín Fixní

Chladicí systém Tečna

Cooling duct Single

Speed Reduction Yes

Cooling System

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 360x460x425 mm

Řízení teploty Elektromechanické

Materiál vnitřní části Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti A

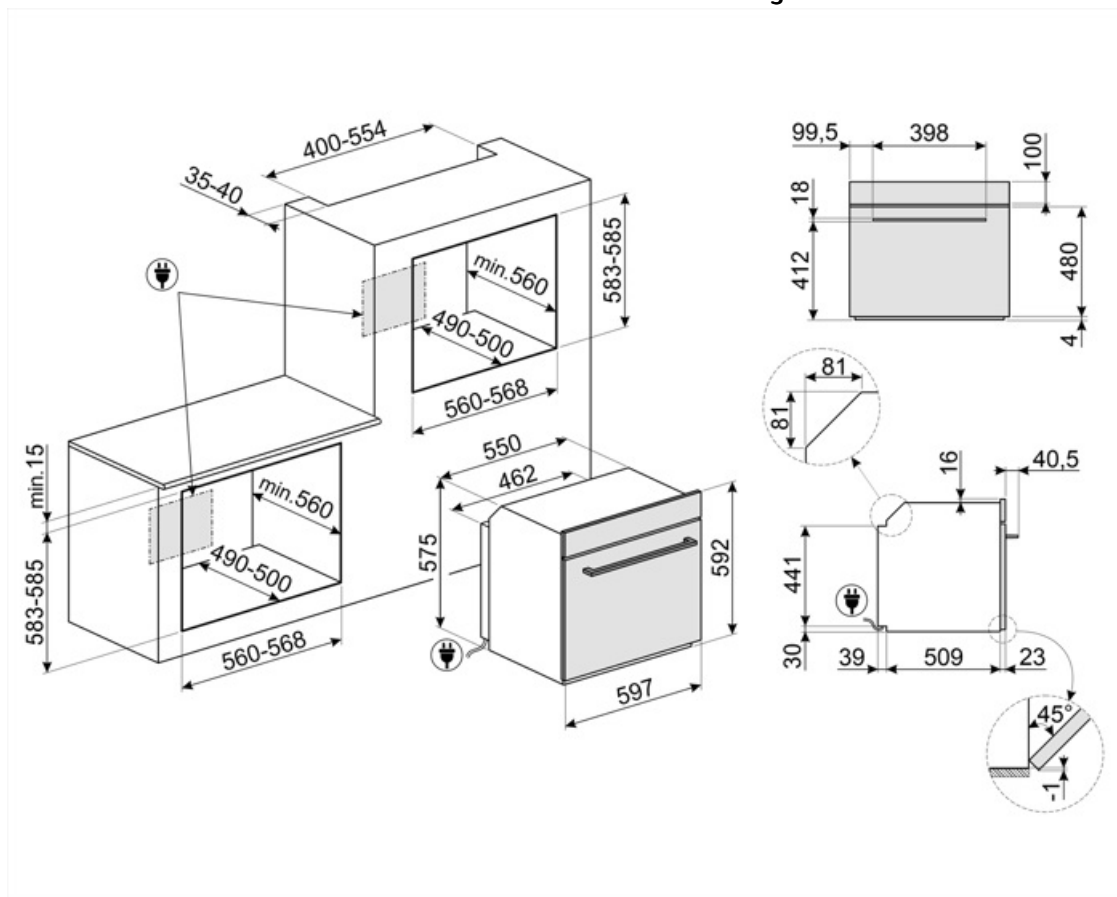
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l	Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu	2,88 MJ
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh	Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem	0,80 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ	Počet vnitřních prostorů	1
		Třída energetické účinnosti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

Příložené 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



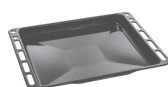
BBQ

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: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.		Elektrina
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		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.
	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 přehřív. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		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.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, 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.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.		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.
	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.		Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
	Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.		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 |  | Rychlé předehtání: Funkci rychlého předehtání lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut. |
|  | Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření. |  | Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby. |
|  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. |  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. |
|  | 4,3 palcový displej s LED technologií, použitelnost s knoflíky + 3 dotyková tlačítka |  | 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. |
|  | 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 | | |