

# SF67C1PO



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	S ventilátorom
Kód EAN	8017709351311



## Estetica







Estetica	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Farba	Krémová	Dvierka	S panelom
Design	Flat	Rukoväť	Cortina
Povrchová úprava dielu	Stará mosadz	Farba rukoväti	Stará mosadz
Materiál	Maľovaný materiál	Logo	Embossed
Typ skla	Jasný	Regulačné kolieska	Cortina
Serigraphy colour	Gold	Farba ovládačov	Krémová

## Ovládače

Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska	Počet ovládačov	2
----------------------	--------------------	-----------------	---

## Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	6
Funkcie tradičného varenia	

 Statická	 S ventilátorom	 Eco
 Veľký gril	 Gril s ventilátorom (veľký)	 Základňa s ventilátorom

## Možnosti

Možnosti časového nastavenia	Varenie s automatickým ukončením	Časovač	1
------------------------------	----------------------------------	---------	---

Kuchynský časovač      Áno

## Technické údaje



Capacity (Lt)	70 l
Vnútrotný priestor	Sares
Minimálna teplota	50 °C
Maximálna teplota	250 °C
Počet políc	5
Počet ventilátorov	1
Počet svetiel	1
Typ osvetlenia	Halogén
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno
Svetelný výkon	40 W
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W

Veľký gril – výkon	2700 W
Typ otvárania dveriek	Štandardné otváranie
Dvierka	Teplu odolné dvierka
Vyberateľné dvierka	Áno
Plne presklené vnútorne dvierka	Áno
Vyberateľné vnútorne dvierka	Áno
Celkový počet skiel dveriek	3
Chladiaci systém	Tangenciálny
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	360x460x425 mm
Ovládanie teploty	Elektromechanický
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

## Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A
Čistý objem vnútorného priestoru	70 l
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1.15 kWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	4.14 MJ

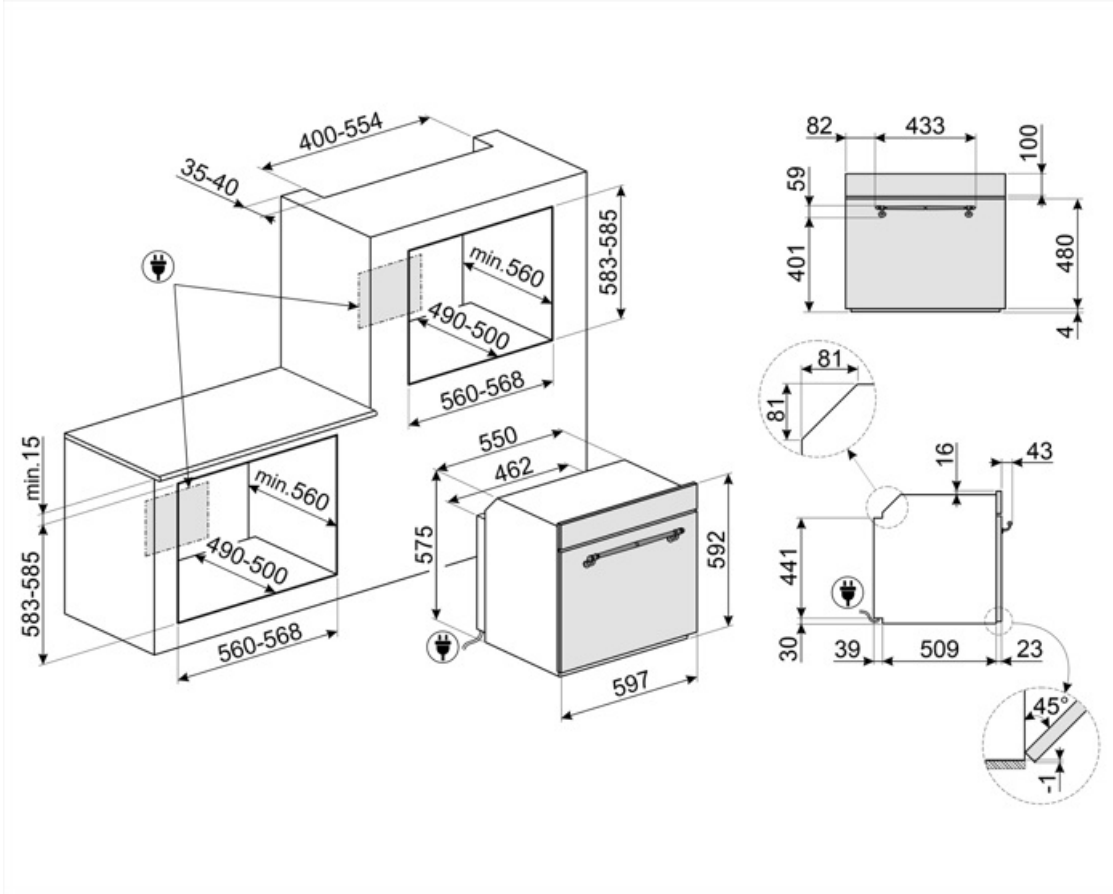
Spotreba energie pri konvekčii s núteným vetraním	2.88 MJ
Spotreba energie na cyklus pri konvekčii s núteným vetraním	0.80 kWh
Počet vnútorných priestorov	1
Index energetickej účinnosti	95.2 %

## Vrátane príslušenstva

Regál so spätnou zádržkou	1	Hlboký smaltovaný plech (40 mm)	1
---------------------------	---	---------------------------------	---

## Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	Menovitý výkon	3000 W
Zátka	Nie	Frekvencia (Hz)	50 Hz

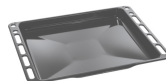


## Compatible Accessories



### BN620-1

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



### 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



### GTP

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



### GTT

Úplne 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.



### PR3845X

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



### 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

## Symbols glossary

-  **A:** Výkonnosť sušenia výrobku, zmeraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov
-  **Trojité glazované dverka:** Počet glazovaných dveriek.
-  **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.
-  **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.
-  **Sklo vnútorných dveriek:** dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.
-  **Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.**
-  **Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.**
-  **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, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.
-  **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.
-  **Plne presklené vnútorné dverka:** Plne presklené vnútorné dverka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.
-  **Bočné svetlá:** Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.
-  **Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.**