

# SF68C1AO



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	S ventilátorom
Kód EAN	8017709351281



## Estetica

Estetica	Coloniale	Serigraphy type	Symbols
Farba	Antracitový	Dvierka	S panelom
Design	Flat	Rukoväť	Coloniale
Povrchová úprava dielu	Stará mosadz	Farba rukoväti	Stará mosadz
Materiál	Maľovaný materiál	Logo	Silk screen
Typ skla	Jasný	Regulačné kolieska	Coloniale
Serigraphy colour	Gold	Farba ovládačov	Mosadzný







## Ovládače

Názov displeja	Hodiny	Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska
Technológia displeja	Hodiny	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

Časovač

1

Možnosti časového nastavenia	Varenie s automatickým ukončením
Kuchynský časovač	Áno

## Technické údaje



Capacity (Lt)	72 l	Veľký gril – výkon	2700 W
Vnútrotný priestor	Sares	Dvierka	Teplu odolné dvierka
Minimálna teplota	50 °C	Vyberateľné dvierka	Áno
Maximálna teplota	250 °C	Plne presklené vnútrotné dvierka	Áno
Počet políc	5	Vyberateľné vnútrotné dvierka	Áno
Počet ventilátorov	1	Celkový počet skiel dvierok	3
Počet svetiel	1	Chladiaci systém	Tangenciálny
Typ osvetlenia	Halogén	Cooling duct	Single
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Speed Reduction Cooling System	No
Svetelný výkon	40 W	Rozmery užitočného vnútrotného priestoru (VxŠxH)	360x460x425 mm
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Ovládanie teploty	Elektromechanický
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W	Materiál vnútrotného priestoru	Smalt Ever Clean
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W		

## Energetický štítok



Trieda energetickej účinnosti	A	Spotreba energie pri konvekcií s núteným vetraním	2,88 MJ
Čistý objem vnútrotného priestoru	70 l	Spotreba energie na cyklus pri konvekcií s núteným vetraním	0,80 kWh
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,15 kWh	Počet vnútrotných priestorov	1
Spotreba energie v konvenčnom režime	4,14 MJ	Index energetickej účinnosti	95,2 %

## Vrátane príslušenstva

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

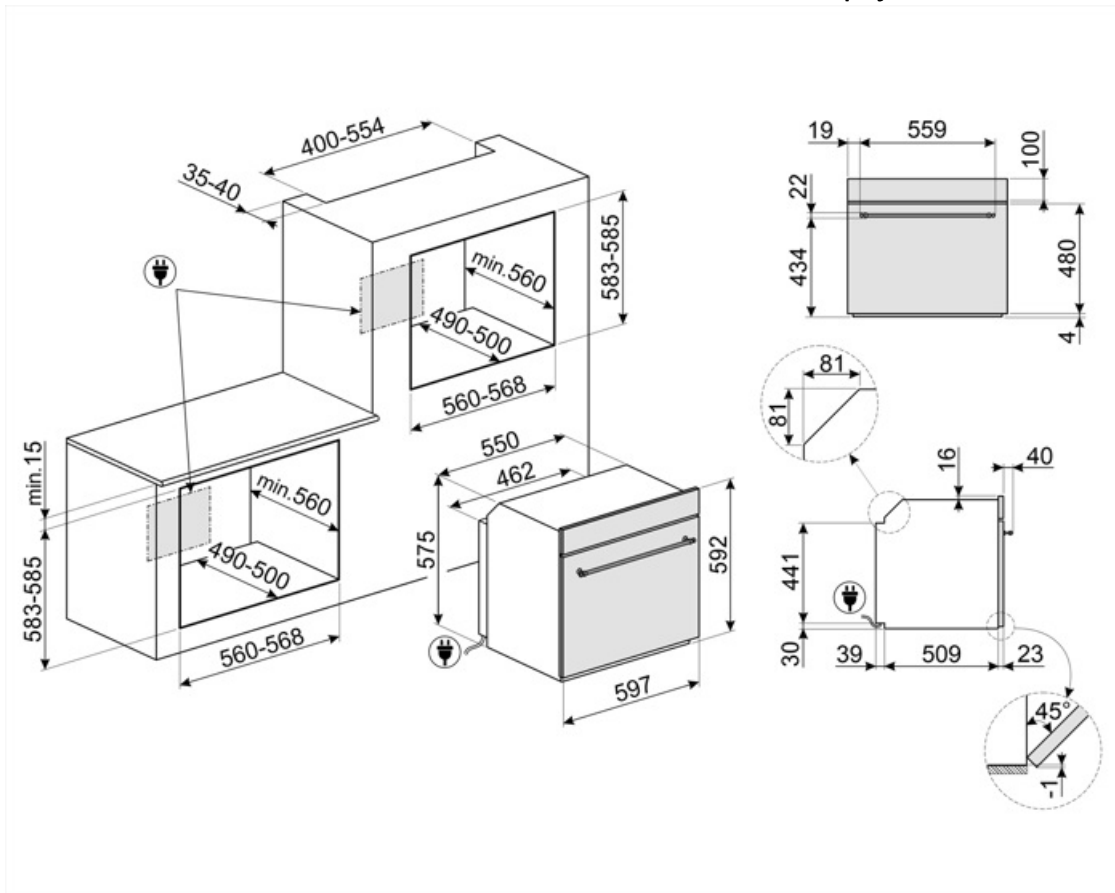
## Elektrické pripojenie

Napätie	220-240 V	Menovitý výkon	3000 W
---------	-----------	----------------	--------

Zátka  
Prúd

Nie  
13 A

Frekvencia (Hz) 50 Hz  
Dĺžka napájacieho kábla 150 cm

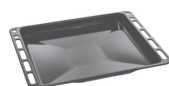


## Compatible Accessories



### 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 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.
-  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 dvierok: 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 dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, 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.