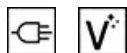


SF69M3TNO



Kategória	60 cm
Rad výrobkov	Rúra
Elektrické napájanie	Elektrický
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Spôsob varenia	Vyhrievanie s vetraním
Čistiaci systém	Čistenie parou
Kód EAN	8017709322380



Estetica

Estetica	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Farba	Čierna	Dvierka	S panelom
Povrchová úprava	Matná	Rukoväť	Victoria
Design	Rounded	Farba rukoväti	Efekt ocele
Materiál	Maľovaný materiál	Logo	Applied
Typ skla	Jasný	Regulačné kolieska	Victoria
Serigraphy colour	White	Farba ovládačov	Efekt ocele

Ovládače

Nastavenie ovládačov	Regulačné kolieska	Počet ovládačov	3
----------------------	--------------------	-----------------	---

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	8
Funkcie tradičného varenia	

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

Funkcie čistenia

 Čistenie parou

Možnosti

Možnosti časového nastavenia Kuchynský časovač	Varenie s automatickým ukončením Áno	Časovač	1
---	---	---------	---

Technické údaje



Minimálna teplota	60 °C	Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Maximálna teplota	250 °C	Typ otvárania dvierok	Štandardné otváranie
Počet políc	5	Dvierka	Teplu odolné dvierka
Počet ventilátorov	1	Vyberateľné dvierka	Áno
Počet svetiel	2	Plne presklené vnútorné dvierka	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Svetlo vymeniteľné používateľom	Áno	Celkový počet skiel dvierok	3
Svetelný výkon	40 W	Dymovod	Pevný
Svetlo, keď sú otvorené dvierka	Áno	Chladiaci systém	Tangenciálny
Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W	Cooling duct	Double
Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Výhrevné teleso grilu – výkon	1700 W	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	360x460x425 mm
Veľký gril – výkon	2700 W	Ovládanie teploty	Elektromechanický
Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W	Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean

Energetický štítok



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

Vrátane príslušenstva

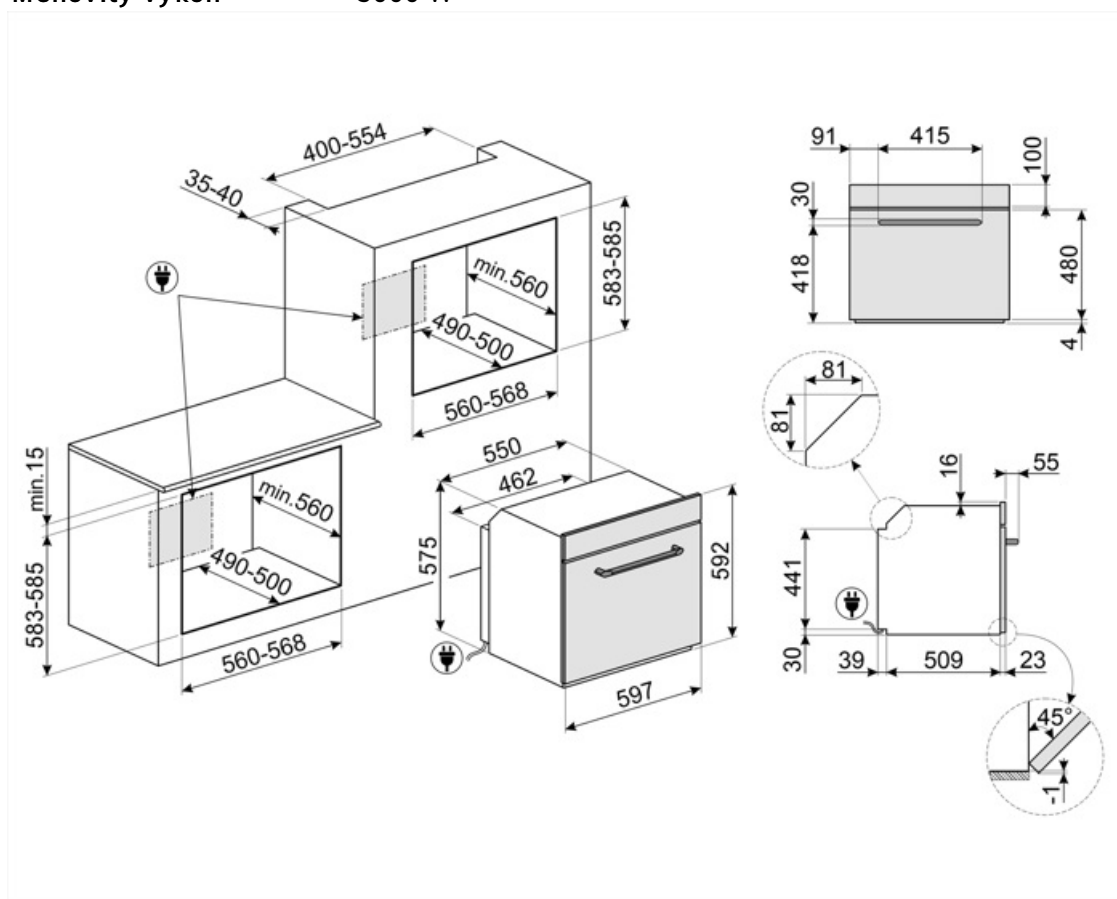
Regál so spätnou
zarážkou 1

Hlboký smaltovaný
plech (40 mm) 1

Elektrické pripojenie

Napätie 220-240 V
Prúd 13 A
Menovitý výkon 3000 W

Frekvencia (Hz) 50/60 Hz
Dĺžka napájacieho kábla 150 cm

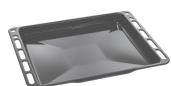


Compatible Accessories



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 – stĺpová 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		Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
	Trojité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.		Elektrický
	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.
	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 jedlá, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masťného mäsa, chleba, plnených koláčov.		Základňa: teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.
	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.		ECO: varenie s nízkou spotrebou energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebou 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: 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.		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.
	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.		Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.
	Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.		Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.



Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.



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



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.