

SF6100TVS1



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709287375



Æstetik

Æstetik	Linea	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sølv	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea
Materiale	Glas	Håndtag farve	Forkromet
Glastype	Stopsol	Logo	Silketryk
Farve silketryk	Hvid	Betjeningsknapper	Linea

Betjeninger




Displaynavn	DigiScreen	Betjeningsindstillinger	Knapper & touch knapper
Displayteknologi	LED'er	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
Automatiske programmer	No
Opskrifter, der kan tilpasses	No
Traditionelle madlavningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 ECO Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	

Andre funktioner

 Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske sluttilberedning	Timer	Ja
Minutur	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	50 °C	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	Døråbningstype	Standardåbning
Antal hylder	5	Låge	Temperate-låge
Antal lamper	1	Aftagelig låge	Ja
Type af lamper	Halogen	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Aftagelige indvendige låge	Ja
Lys effekt	40 W	Samlet antal lågeglast	3
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølesystem	Tangentiel
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølekanal	Enkelt
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.88 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.80 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.15 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	4.14 MJ	Energieffektivitetsindeks	95,2 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1	Ristindsats til bakke	1
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	115 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W		

Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



























PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Elektrisk</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>	 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>
 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>
 <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>	 <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |  <p>Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |  <p>Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |  <p>...</p> |