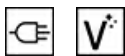


SF6100TVS1




Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709287375



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sølv	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea
Materiale	Glass	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Stopsol	Logo	Silketrykk
Farge på silketrykk	Hvit	Kontroll brytere	Linea

Kontroller

			
Displaynavn	DigiScreen	Kontrollinnstilling	Bryterknopper & touchknapper
Displayteknologi	LED	Antall kontroller	2


Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	8
Automatiske programmer	No
Oppskrifter tilpasses	No


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	

Andre funksjoner

 Opptining etter tid
--

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Tidsur	1
Timer	Ja	Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	50 °C	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Antall hyller	5	Dør	Temperaturregulert dør
Antall lamper	1	Avtakbar dør	Ja
Type lampe	Halogen	Innerdør i helglass	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Avtakbar innerdør	Ja
Lett effekt	40 W	Antall glass i ovnsdøren	3
Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Kjøledyse	Enkelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse

A

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon

2.88 MJ

Nettovolum for ovnsrom	70 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.80 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.15 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4.14 MJ	Energi effektivitetsindeks	95,2 %

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp	1	Ristinnsats for brett	1
Emaljert brett (40 mm)	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	115 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		

Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



























PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
 Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.	 Trippel glassdør: Antall glassdører.
 Elektrisk	 Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
 Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.	 Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
 Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.	 Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
 ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret	 Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
 Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.	 Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.	 Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |  <p>Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  <p>...</p> |