

# SF6100VB3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Ventilatorassisteret ovn
EAN-kode	8017709327965



## Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Grå
Farve	Sort	Type af silketryk	Symboler
Finish	Blank	Låge	Helglas
Design	Flad	Håndtag	Linea minimal
Materiale	Glas	Håndtag farve	Sort
Glastype	Clear1	Logo	Silketryk







## Betjeninger



Displaynavn	DigiScreen	Ant. knapper	2
Displayteknologi	LED'er	Betjeningsknapper	Linea
Betjeningsindstillinger	Knapper & touch knapper	Betjening farve	Matt sort

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6  
 Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Øko
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>Timer</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja

## Tekniske egenskaber



<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Døråbning type</b>	Standardåbning
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Låge</b>	Temperate-låge
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Hyldetypen</b>	Metalhylder	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Fast
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Kølekanal</b>	Enkelt
<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Stor grill - effekt</b>	2700 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektronisk
<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaalje

## Ydeevne/energimærke



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

## Medfølgende tilbehør

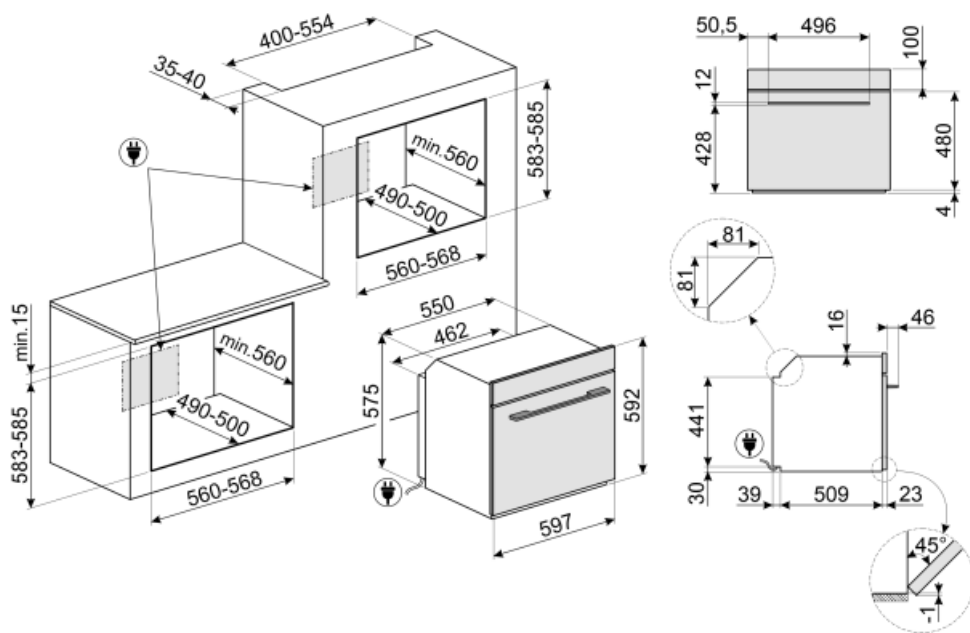
<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>Emaljeret dyb bakke (40 mm)</b>	1
----------------------------------	---	------------------------------------	---

## Elektrisk tilslutning

<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
-----------------	-----------	----------------------	----------

Nuværende 13 A  
 Elektrisk tilslutning, 3000 W  
 normering (W)

Kabellængde 115 cm



## Not included accessories

### GTP

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



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm  
Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### GT1P-2

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) til ovne med metalrammer.  
Længde: 355,5 mm, udtræk: 285 mm.  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret.



### 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



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### PALPZ

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



















### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



## Symbols glossary (TT)

 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>...</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Elektrisk</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</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 bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator 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>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>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 forvarmingsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p>



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.