

SF6100VB3



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



Æstetik

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

Betjeninger









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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Valgmuligheder



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

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	70 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Ovnrum	Sares	Døråbningstype	Standardåbning
Min. temperatur	50 °C	Låge	Temperate-låge
Maksimal temperatur	250 °C	Aftagelig låge	Ja
Antal hylder	5	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Type af lamper	Halogen	Samlet antal lågeglas	3
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Emhætte af skorstenstype	Fast
Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Enkelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Grillelement - effekt	1700 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Stor grill - effekt	2700 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile

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 bag- og sidestop	1	Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1
----------------------------------	---	------------------------------------	---

Elektrisk tilslutning

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



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



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

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
 Triple glaslåger: Antal glaslåger.	 Elektrisk
 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 bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen	 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.
 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.	 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.
 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	 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.
 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.	 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
 Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.	 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
 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%.	 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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster