SF6100VB3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Ventilatorassisteret ovn
Rengøringssystem	Ever Clean enamel
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 slut tilberedning
Minutur	Ja
Timer	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

Tekniske egenskaber

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

Ydeevne/energimærke

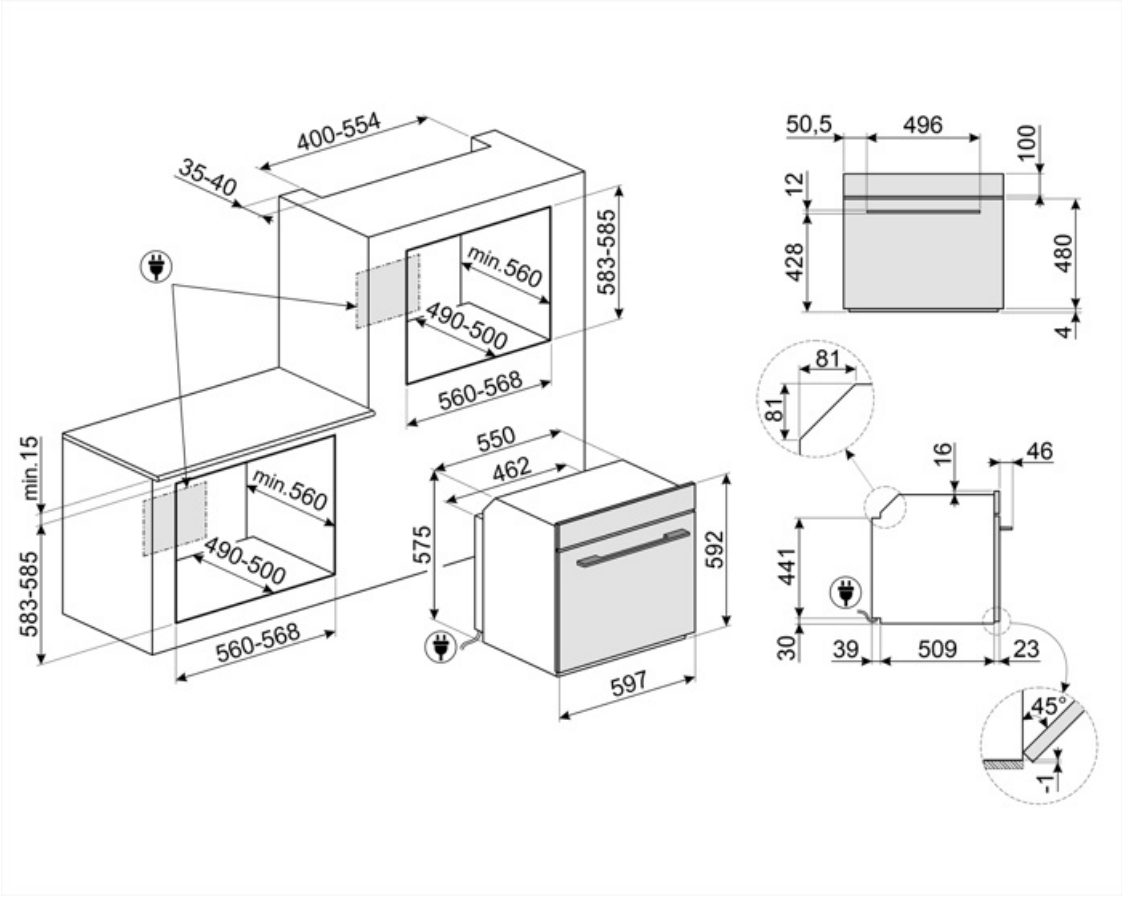
Energieffektivitetsklasse	A
Rummets nettorumfang	70 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,15 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	4,14 MJ
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,88 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,80 kWh
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	95,2 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3000 W
Stik	Nej		
Nuværende	13 A	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
		Kabellængde	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X

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



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

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



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



Elektrisk



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.



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.



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.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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



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.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



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.