

SF6101TB3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energiførelse	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709329310



Æstetik

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






Betjeninger

			
Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
----------------------------	----

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator tvunget base
 Pizza		

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Godkendelse	 Sabbath
---	---	---

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	Andre muligheder	Hold varm
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Døråbning type	Standardåbning
Maksimal temperatur	280 °C	Låge	Temperate-låge
Antal hylder	5	Aftagelig låge	Ja
Antal lamper	1	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Type af lamper	Halogen	Aftagelige indvendig låge	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Samlet antal lågeglas	3
Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Enkelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Grillelement - effekt	1800 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaļje
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja		

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
 Rummetts nettorumfang 70 l
 Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand 1.13 KWh
 Energiforbrug i konventionel tilstand 4.07 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2.45 MJ
 Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion 0.68 KWh
 Antal rum 1
 Energieffektivitetsindeks 81 %

Medfølgende tilbehør

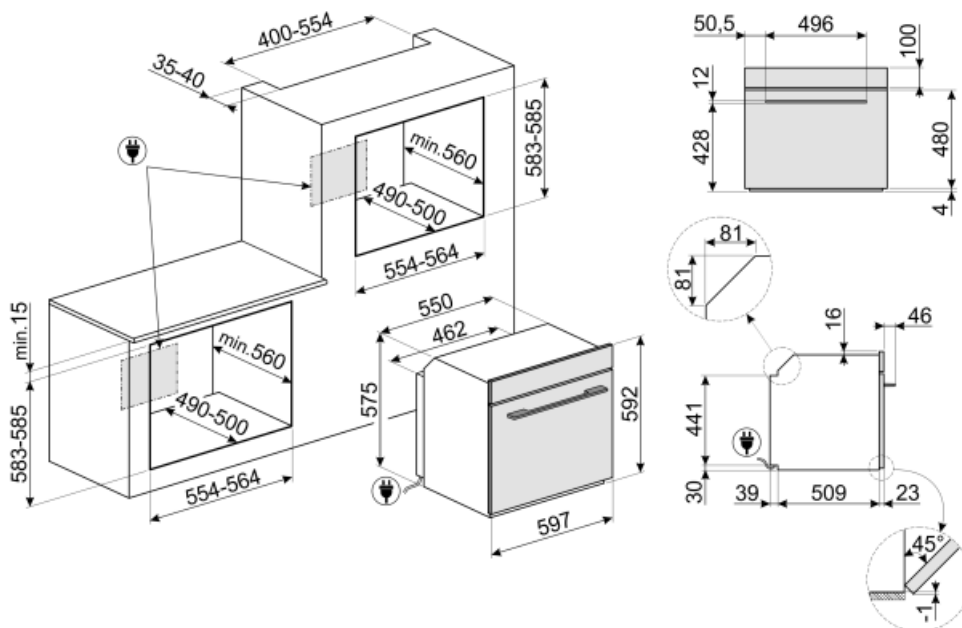
Rist med bagstop 1
 Emaljeret dyb bakke (40 mm) 1

Ristindsats til bakke 1

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
 Nuværende 13 A
 Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Kabellængde 150 cm



Not included accessories

GTP

Delvist udtrækelige 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.



PALPZ

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



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



PR3845X

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb

































GTT

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



Symbols glossary (TT)

 A+ Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.	 Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
 Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.	 Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
 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: 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.
 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.	 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.
 Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.	 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.
 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.	 Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | <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>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  | <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |  | <p>Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</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>SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</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>Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.</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>...</p> |