

# SF6200TS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709361327



## Æstetik

Æstetik	Musa	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sølv	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Musa
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Musa
Farve silketryk	Hvid	Betjening farve	Sort

## Betjeninger











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

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
Automatiske programmer	No
Opskrifter, der kan tilpasses	No

## Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## Andre funktioner

 Godkendelse	 Tilberedning med sten	 Air-Fry
--	---	---

## Rengøringsfunktioner

 Damprens
---

## Valgmuligheder



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

## Tekniske egenskaber



<b>Kapacitet (liter)</b>	70 l	<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja
<b>Ovnrum</b>	Sares	<b>Døråbning type</b>	Standardåbning
<b>Min. temperatur</b>	60 °C	<b>Låge</b>	Temperate-låge
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<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>Emhætte af skorstenstype</b>	Fast
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølekanal</b>	Enkelt
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Stor grill - effekt</b>	2700 W	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje
<b>Rundt varmelegeme - effekt</b>	2000 W		

## 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

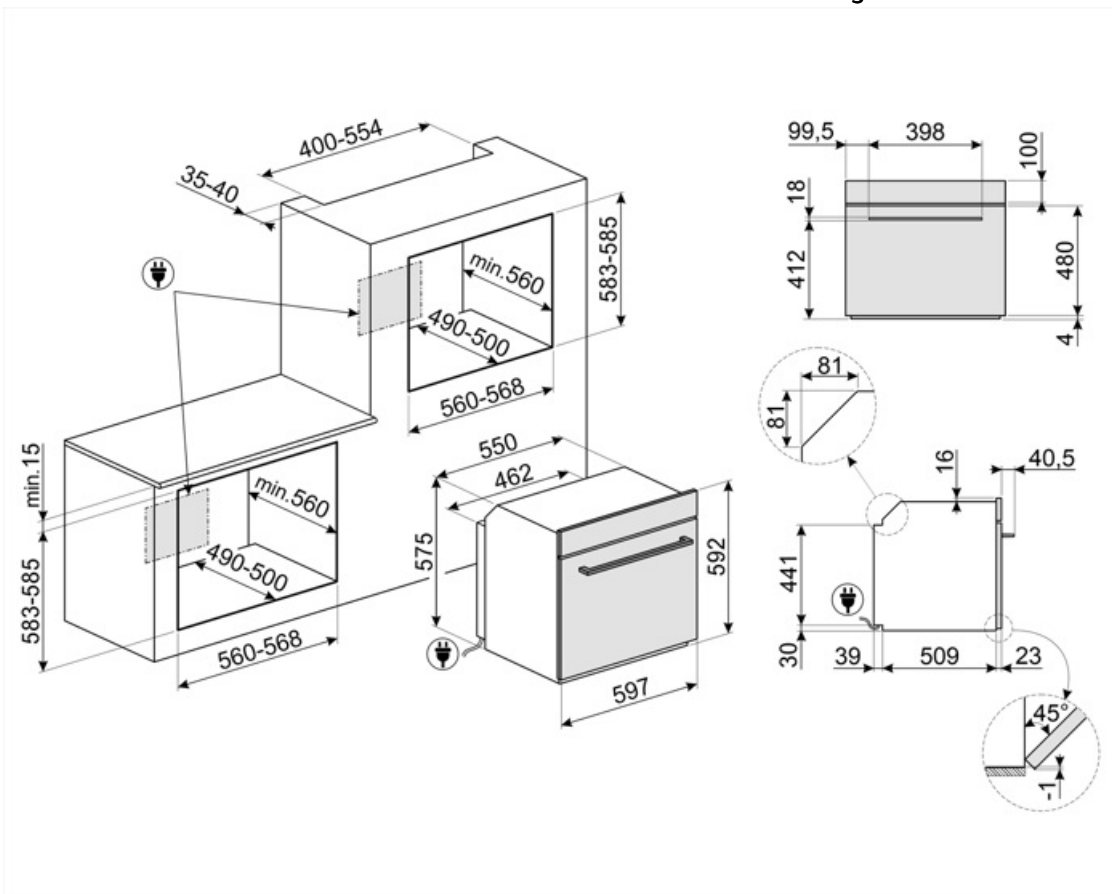
Rist med bagstop 1

Emaljeret dyb bakke (40 mm)

## Elektrisk tilslutning

**Spænding** 220-240 V  
**Stik** (F;E) Schuko  
**Nuværende** 13 A

**Elektrisk tilslutning, normering (W)** 3000 W  
**Frekvens (Hz)** 50/60 Hz  
**Kabellængde** 150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### GTP

\*\*Delvist udtrækelige 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



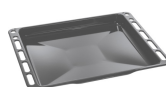
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTT

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



### 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



---

## Alternative products

















---












SF6200TB

Sort

## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Elektrisk</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 bækkerne, 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>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.</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>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>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>

- 
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster
-  Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner  
Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager
-  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%.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.