

SF6201S1PZB



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Damprens
Pizzaovn	Ja
EAN-kode	8017709366278



Estetisk linje

Estetikk	Musa	Dør	Helglass
Farge	Sort	Håndtak	Musa
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Materiale	Glass	Logo	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Musa
Farge på silketrykk	Grå	kontroller farge	Sort
Type silketrykk	Symboler		

Kontroller

			
Displaynavn	CompactScreen	Kontrollinnstilling	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2





Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Automatiske programmer	No
Oppskrifter tilpasses	No


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

Andre funksjoner

 Direkte damp	 Opptining etter tid	 Heving
 Helgeinnstilling		

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon
Timer	Ja	Demomodus	Ja
Tidsur	1	Rask forvarming	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	65 l	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Kammer	Sares	Dør åpning type	Standard åpning
Laveste temperatur	30 °C	Dør	Temperaturregulert dør
Høyeste temperatur	280 °C	Avtakbar dør	Ja
Antall hyller	5	Innerdør i helglass	Ja
Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Type lampe	Halogen	Antall glass i ovnsdøren	3
bruker utskiftbare lys	Ja	Kjølesystem	Tangential
Lett effekt	40 W	Kjøledyse	Enkelt
Lys når døren åpnes	Ja	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Grillelement - styrke	1800 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W		

Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse	A+
Nettovolum for ovnsrom	65 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,90 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,24 MJ

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,16 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,60 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	73,2 %

Medfølgende tilbehør

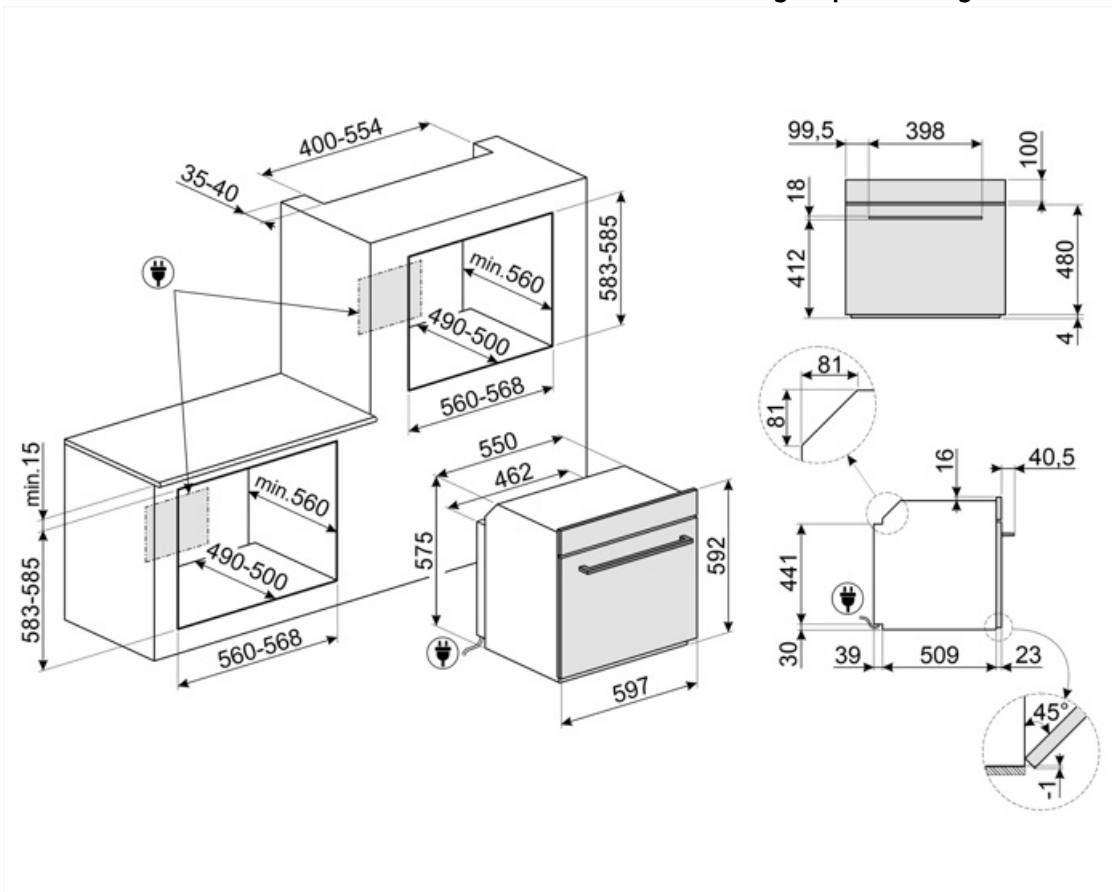
Rist med bakre stopp	1
Emaljert brett (40 mm)	1

Pizzatilbehør	Ildfast stein (rund uten håndtak) + deksel
---------------	--

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
Støpseltype	(F;E) Schuko
Nåværende	13 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Lengde på ledning	150 cm

















Compatible Accessories



















STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ovner med DIREKTE DAMP har en dampstekingsfunksjon hvor brukeren kan tilføre damp MANUEL T. Denne funksjonen aktiveres når brukeren starter den.
-  Elektrisk
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.</p> |  | <p>Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.</p> |
|  | <p>Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.</p> |  | <p>Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p> |
|  | <p>Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |  | <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |
|  | <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  | <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  | <p>Pizzafunksjon: Noen ovner har en eksklusiv "Pizzafunksjon" som gir direkte kontakt mellom den ildfaste pizza-steinen og det nedre varmeelementet. Dette gjør det mulig å steke pizzaen i bare 3-5 minutter, avhengig av fyll. Denne funksjonen er også ideell for steking av pai, ovnsbakt fisk og grønnsaker.</p> |  | <p>Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</p> |
|  | <p>Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p> |  | <p>SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p> |
|  | <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |  | <p>Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.</p> |
|  | <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  | <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  | <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  | ... |