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

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
Timer	Ja
Tidsur	1
Kontroller med barnelås	Ja
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon
Demomodus	Ja
Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper

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

Kapasitets-/energietikett

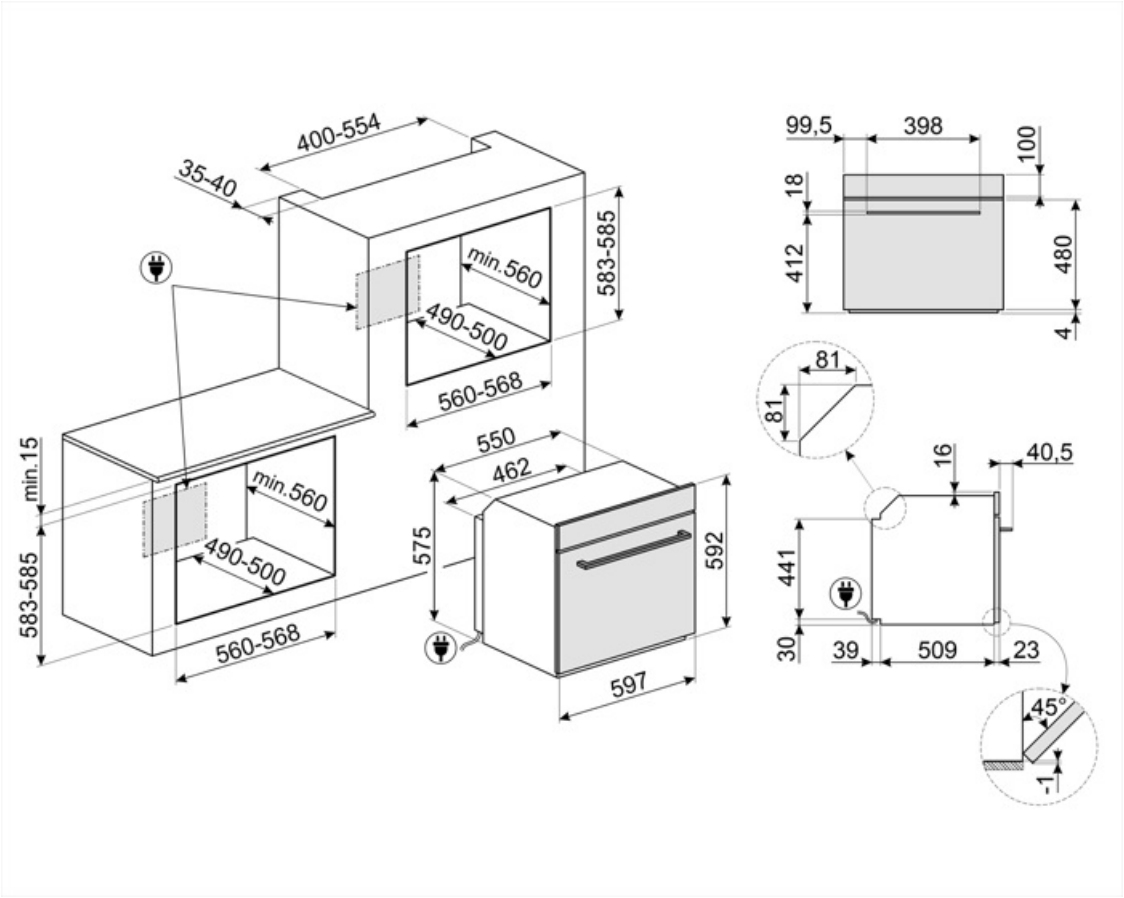
Energi effektivitetsklasse	A+	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,16 MJ
Nettovolum for ovnsrom	65 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,60 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,90 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,24 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	73,2 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	**Pizzatilbehør**	Ildfast stein (rund uten håndtak) + deksel
Emaljert brett (40 mm)	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Elektrisk tilkoblingseffekt (W)**	3000 W
Støpseltype	(F;E) Schuko	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	13 A	**Lengde på ledning**	150 cm



Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 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

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



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 MANUELT. Denne funksjonen aktiveres når brukeren starter den.



Elektrisk



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.



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.



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.



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 sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



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.



Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.



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

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 bruking av retten.

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.

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.

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.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

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, sufflé, puddinger.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

...