SF6300TVX



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709293680

Æstetik

Æstetik	Classic	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Rustfrit stål	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Fingerproof	**Håndtag**	Classic
Design	Flad	**Håndtag farve**	Ståleffekt
Materiale	Rustfrit stål	**Logo**	Præget
Glastype	Eclipse	**Betjeningsknapper**	Classic
Farve silketryk	Sort		

Betjeninger

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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

Damprens

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Timer**	Ja
Minutur	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	70 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Min. temperatur	60 °C	**Døråbning type**	Standardåbning
Maksimal temperatur	250 °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	**Hastighedsreduktion kølesystem**	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	360x460x425 mm
Grillelement - effekt	1700 W	**Temperaturstyring**	Elektronisk
Stor grill – effekt	2700 W	**Ovnrum materiale**	Ever Clean-emalje
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W		

Ydeevne/energimærke

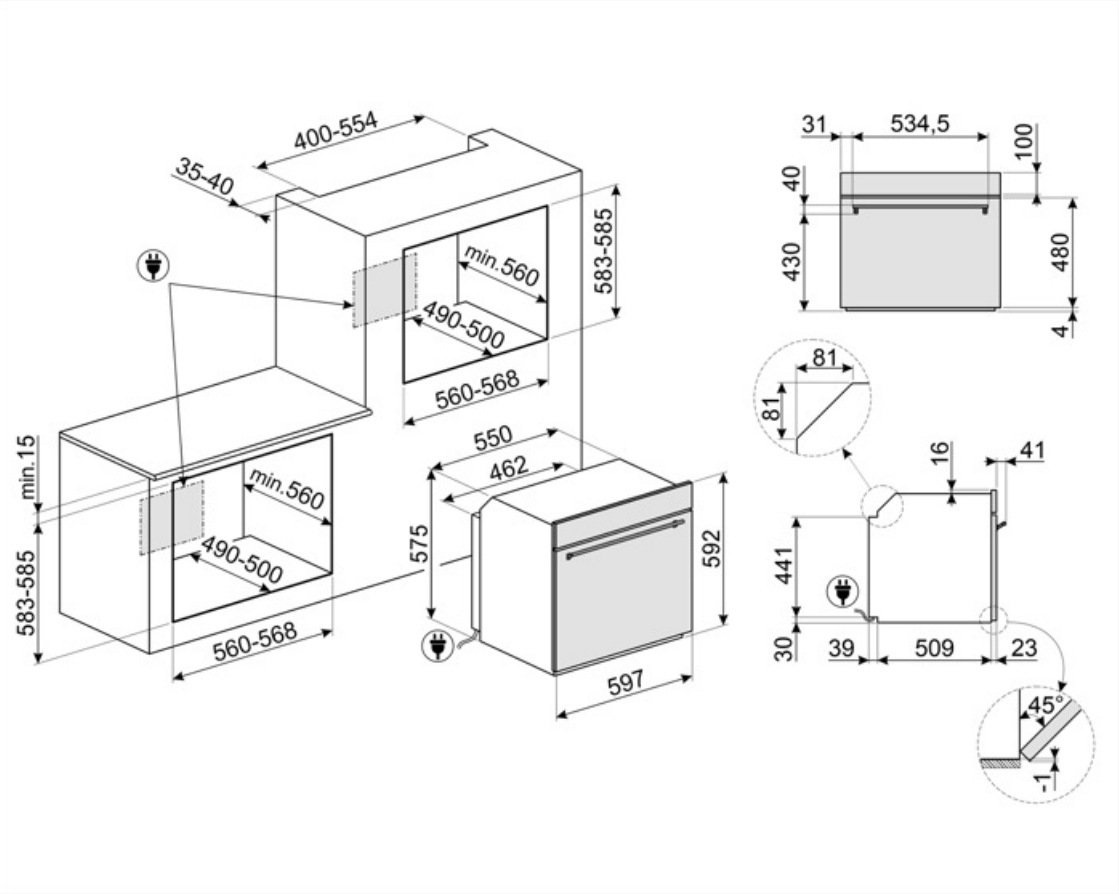
Energieffektivitetsklasse	A	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	2,88 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	0,80 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,15 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	4,14 MJ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

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

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



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Elektrisk



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

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.

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

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

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

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.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

70 lt

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

79 lt

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

DIGI screen

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