

# SF6300TVX



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	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
Automatiske programmer	No
Opskrifter, der kan tilpasses	No

## Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## Andre funktioner

 Optøning efter tid
---

## 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>	72 l	<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja
<b>Min. temperatur</b>	60 °C	<b>Døråbning type</b>	Standardåbning
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Låge</b>	Temperate-låge
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<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>	Elektronisk
<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  
 Rumets 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

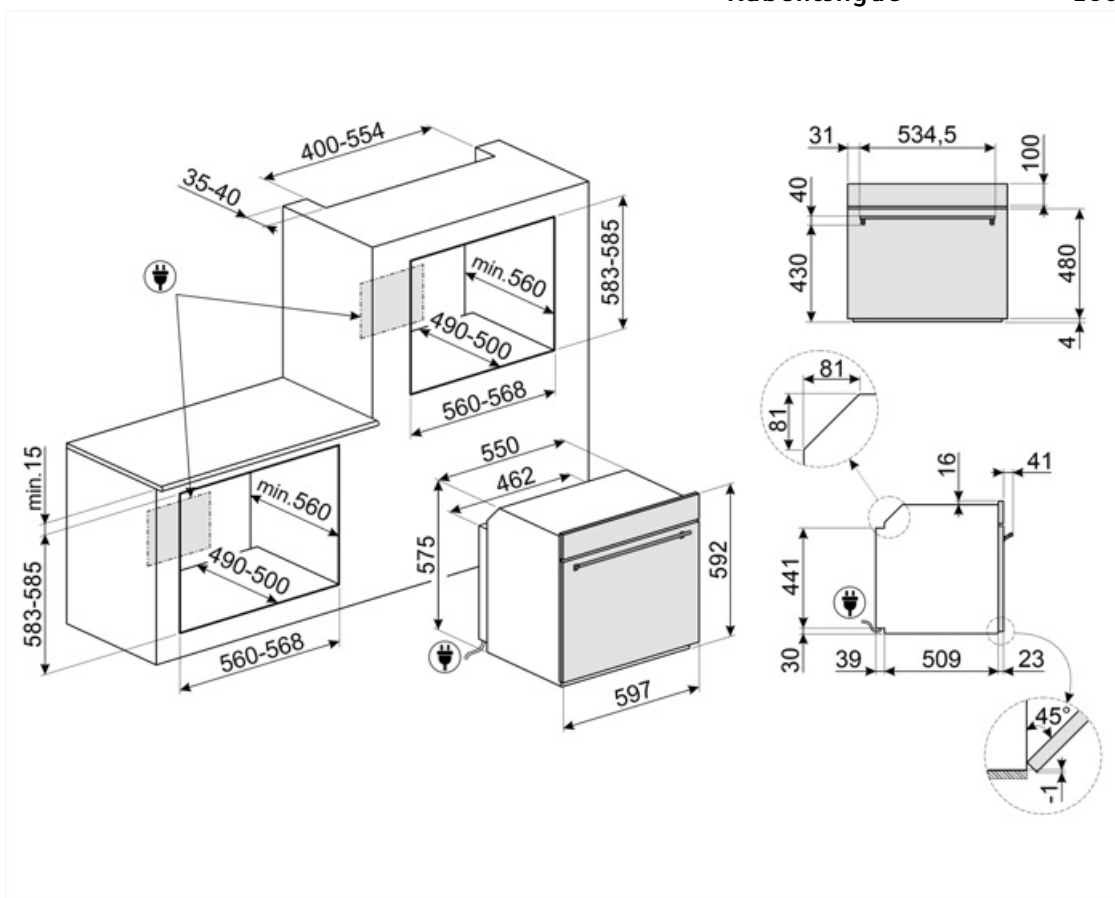
Rist med bagstop 1

Emaljeret dyb bakke (40 mm)

## Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V  
 Stik Nej  
 Nuværende 13 A

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



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige 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



### 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



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTT

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




























### PR3845X

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



## 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>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</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>Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.</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>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.</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>

- 
- |   |   |
|---|---|
|  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. |  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |
|  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.                             |   |