

SF6300TVX



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709293680



Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Rustfritt stål	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Fingersikker	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Rustfritt stål-effekt
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Preget
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Classic
Farge på silketrykk	Sort		

Kontroller

			
Displaynavn	DigiScreen	Kontrollinnstilling	Bryterknopper & touch-knapper
Displayteknologi	LED	Antall kontroller	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	8
Automatiske programmer	No
Oppskrifter tilpasses	No


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	

Andre funksjoner

 Opptining etter tid
--

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Tidsur	1
Timer	Ja	Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	72 l	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Laveste temperatur	60 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Høyeste temperatur	250 °C	Dør	Temperaturregulert dør
Antall hyller	5	Avtakbar dør	Ja
Antall lamper	1	Innerdør i helglass	Ja
Type lampe	Halogen	Avtakbar innerdør	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Antall glass i ovnsdøren	3
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Enkelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Grillelement - styrke	1700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Stor grill - effekt	2700 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W		

Kapasitets-/energietikett



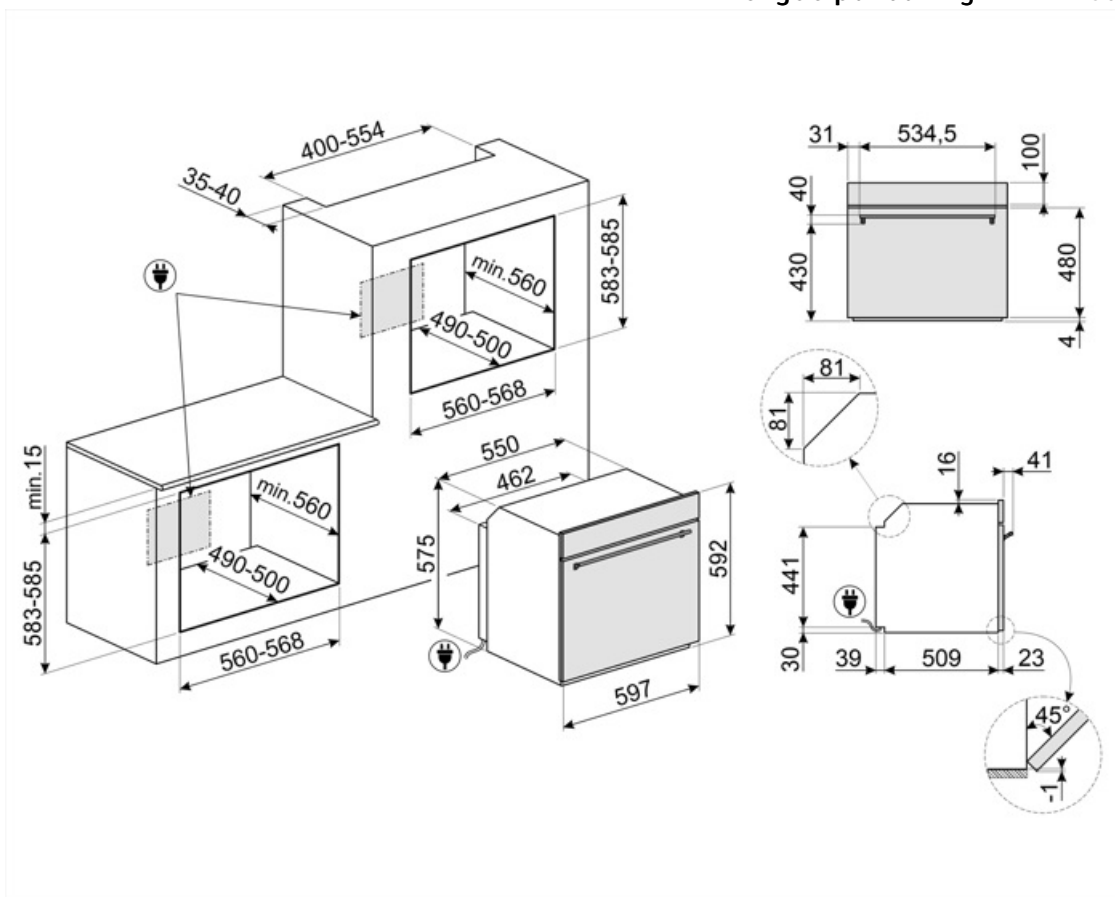
Energi effektivitetsklasse	A	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.88 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.80 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.15 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4.14 MJ	Energi effektivitetsindeks	95.2 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilkobling

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



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

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



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



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 bakte brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

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
















PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Elektrisk
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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.
-  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.
-  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
-  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.

-
- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | 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 overflate som er enkel å holde ren. |
|  | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |  | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |
|  | Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%. |  | 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, soufflé, 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. |
|  | 4,3 tommer display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper | | |