

SF6381X



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energiførelse	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Ventilatorassisteret ovn
EAN-kode	8017709195762



Æstetik

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

Betjeninger

Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper	Ant. knapper	3
-------------------------	-------------------	--------------	---

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk	Ventilatorassisteret ovn	Øko
Stor grill	Ventilator grill (stor)	Ventilator-assisteret bund

Valgmuligheder

Minutur Ja

Timerindstillinger Automatisk slut
tilberedning

Tekniske egenskaber



Min. temperatur 50 °C
 Maksimal temperatur 250 °C
 Antal hylder 5
 Antal lamper 1
 Type af lamper Halogen
 Lys effekt 40 W
 Nedre varmelegeme -
 effekt 1200 W
 Øvre varmelegeme -
 effekt 1000 W
 Grillelement - effekt 1700 W
 Stor grill – effekt 2700 W

Låge Temperature-låge
 Aftagelig låge Ja
 Inderlåge i fuldt glas Ja
 Aftagelige indvendig
 låge Ja
 Samlet antal lågeglas 3
 Kølesystem Tangentiel
 Kølekanal Enkelt
 Nettodimensioner for
 indvendigt rum (HxBxD) 360x460x425 mm
 Temperaturstyring Elektro-mekanisk
 Ovnrum materiale Ever Clean-emaIje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A
 Rummets 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 %

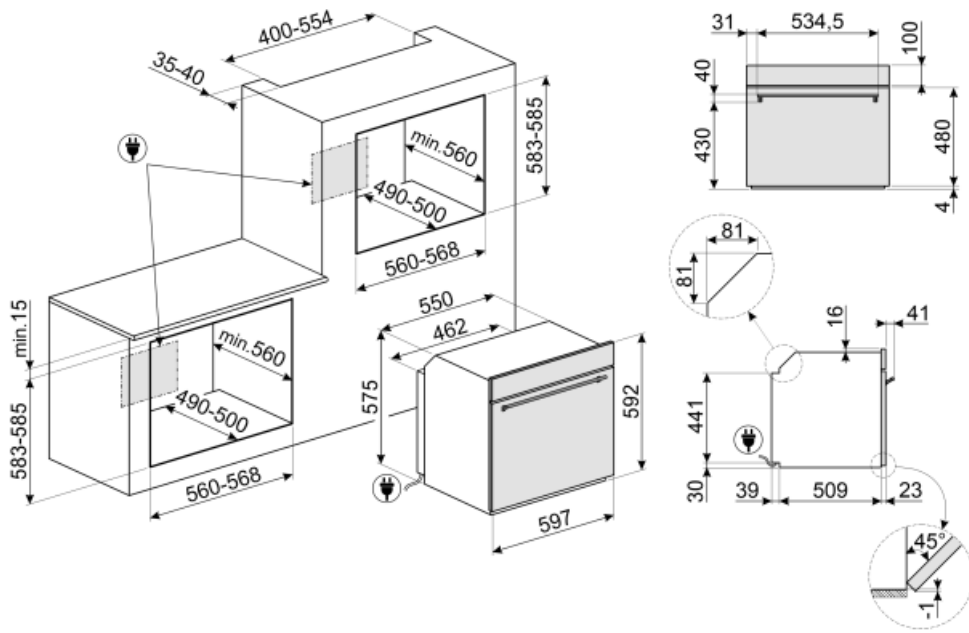
Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
 Nuværende 13 A
 Elektrisk tilslutning,
 normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Kabellængde 150 cm



Not included accessories

GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)
Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm
Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes
væk width: 315mm længde: 325 mm



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



PR3845X

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



















GTT

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



Symbols glossary (TT)

 <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>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>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</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>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>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>	 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>
 <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>	 <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>