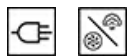


SF64M3DN



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
EAN-kode	8017709266929



Estetisk linje

Estetikk	Selezione	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Con 2 listelli
Design	Flat	Håndtak	Squared Selection
Overflate komponenter	Rustfritt stål	Håndtak farge	Rustfritt stål-effekt
Materiale	Glass	Logo	Silketrykk
Type rustfritt stål	Børstet	Kontroll brytere	Restyling, Selection
Glass Type	Clear1	kontroller farge	Rustfritt stål-effekt
Farge på silketrykk	Grå		

Kontroller

Kontrollinnstilling	Kontroll brytere	Antall kontroller	3
---------------------	------------------	-------------------	---

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	9
Automatiske programmer	No
Oppskrifter tilpasses	No

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Automatisk stopp av tilberedning	Tidsur	1
Timer	Ja		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	50 °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	Mekanisk
Stor grill - effekt	2700 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Vann opplasting	Manuell
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Tank kapasitet	250 ml
Koker - Strøm	1700 W		

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.77 MJ
Nettovolum for ovnsrom	63 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.77 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.16 kWh	Antall ovnsrom	1

Energiforbruk i konvensjonelt modus 4.18 MJ

Energi effektivitetsindeks

95,1 %

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp 1

Emaljert brett (40 mm) 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V

Frekvens (Hz)

50/60 Hz

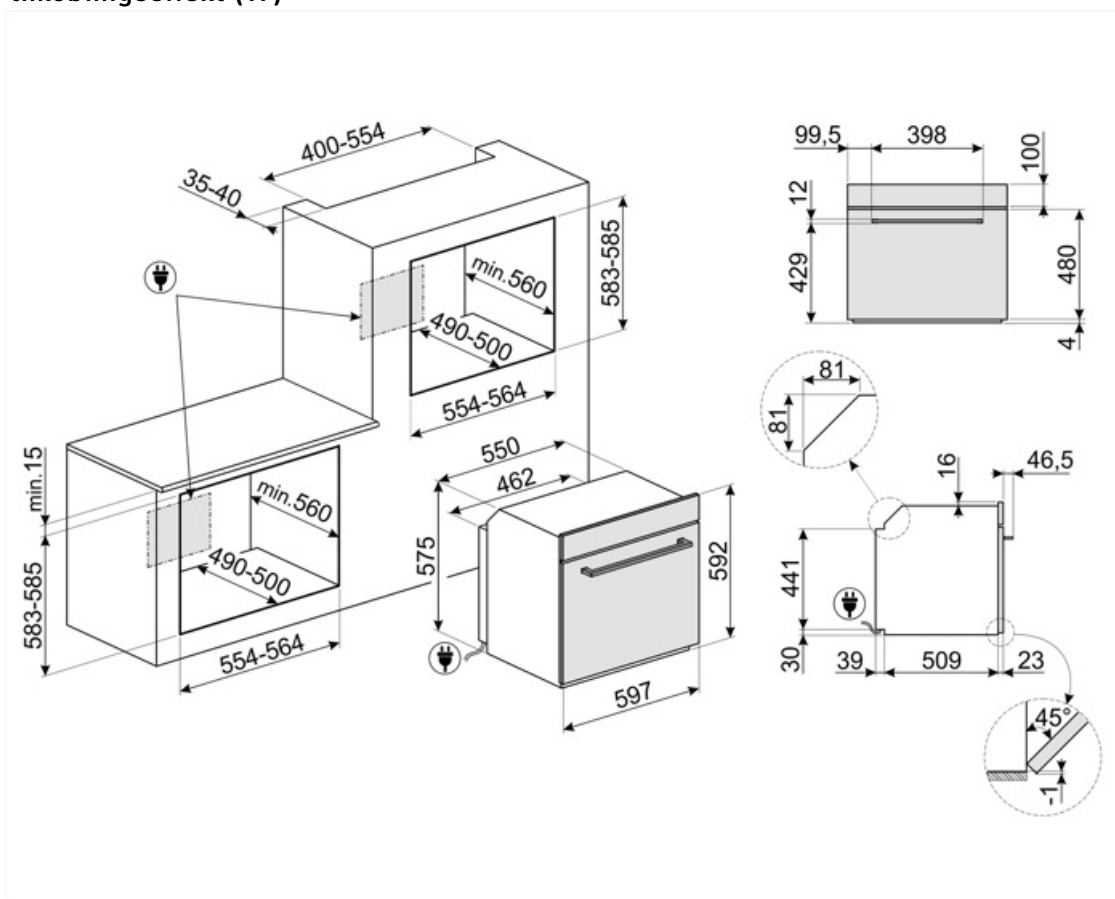
Nåværende

13 A

Lengde på ledning

115 cm

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3000 W



Compatible Accessories

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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 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
-  Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettnivået og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelse. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.
-  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.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, 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 elastisk 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.
-  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.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **63 lt** Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **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.
-  **Sirkulær pulsert damp:** Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **5** Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **79 lt** Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.