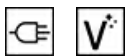


SF64M3TB



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709324896



Æstetik

Æstetik	Udvalg	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Kvadratisk valg
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Type af stål	Børstet	Betjeningsknapper	Cucina restyling
Glastype	Clear1	Betjening farve	Sort
Farve silketryk	Grå		

Betjeneringer

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

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	Automatisk slut tilberedning	Timer	Ja
Minutur	Ja		

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	70 l
Ovnrum	Sares
Min. temperatur	60 °C
Maksimal temperatur	250 °C
Antal hylder	5
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning
Låge	Temperate-låge
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Emhætte af skorstenstype	Fast
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Enkelt
Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile

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

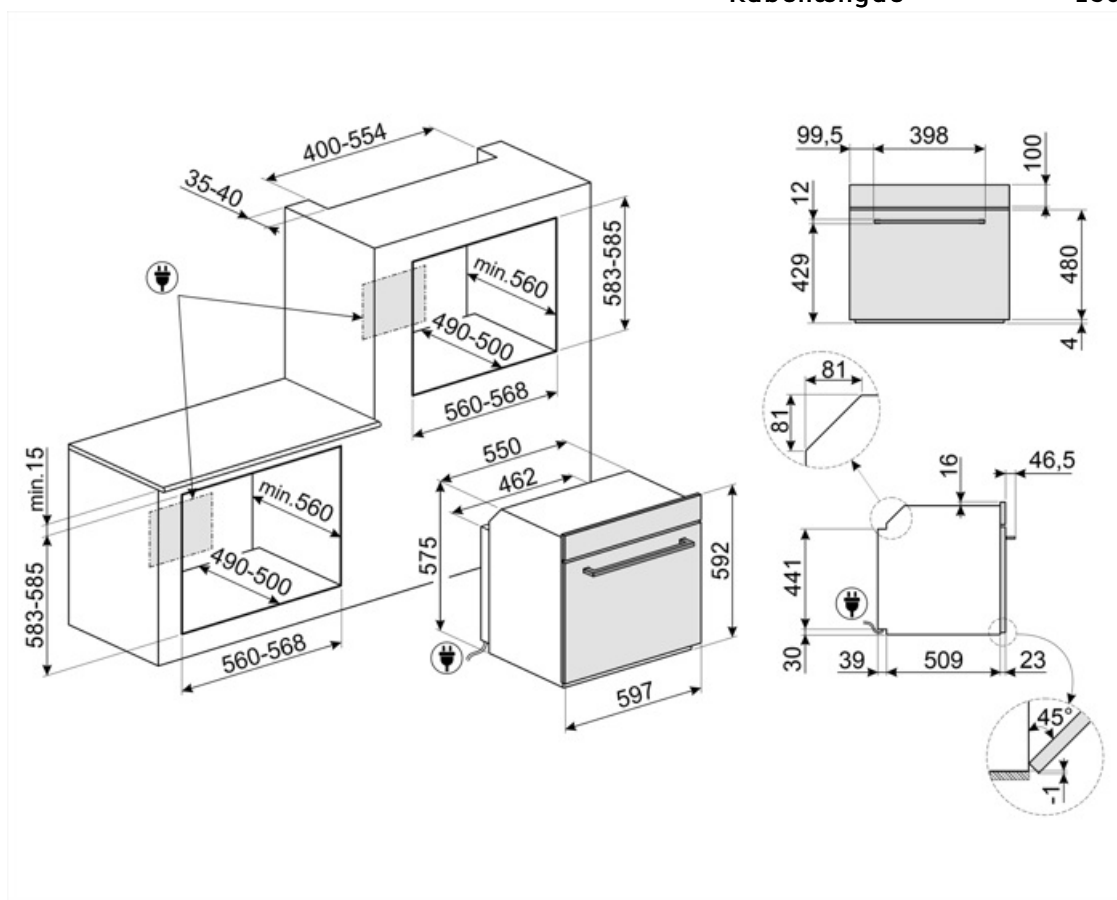
Rist med bagstop 1

Emaljeret dyb bakke (40 1 mm)

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
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 udtrækelige 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



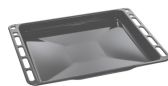
STONE2

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

****Udtrækelige 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

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Elektrisk		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.		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.
	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.		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.
	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		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.
	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.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



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.