

SF64M3TVX



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709265786



Estetisk linje

Estetikk	Selezione	Type silketrykk	Symboler
Farge	Rustfritt stål	Dør	Med panel
Finish	Fingersikker	Håndtak	Squared Selection
Design	Flat	Håndtak farge	Rustfritt stål-effekt
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Preget
Type rustfritt stål	Børstet	Kontroll brytere	Restyling, Selection
Glass Type	Formørkelse	kontroller farge	Rustfritt stål-effekt
Farge på silketrykk	Sort		

Kontroller

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

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	8
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



Vifte assistert



Varmluft



Turbo



Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



Undervarme

Andre funksjoner

 Opptining etter tid

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Automatisk stopp av tilberedning	Tidsur	1
Timer	Ja		

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	70 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	Mekanisk
Stor grill - effekt	2700 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje
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

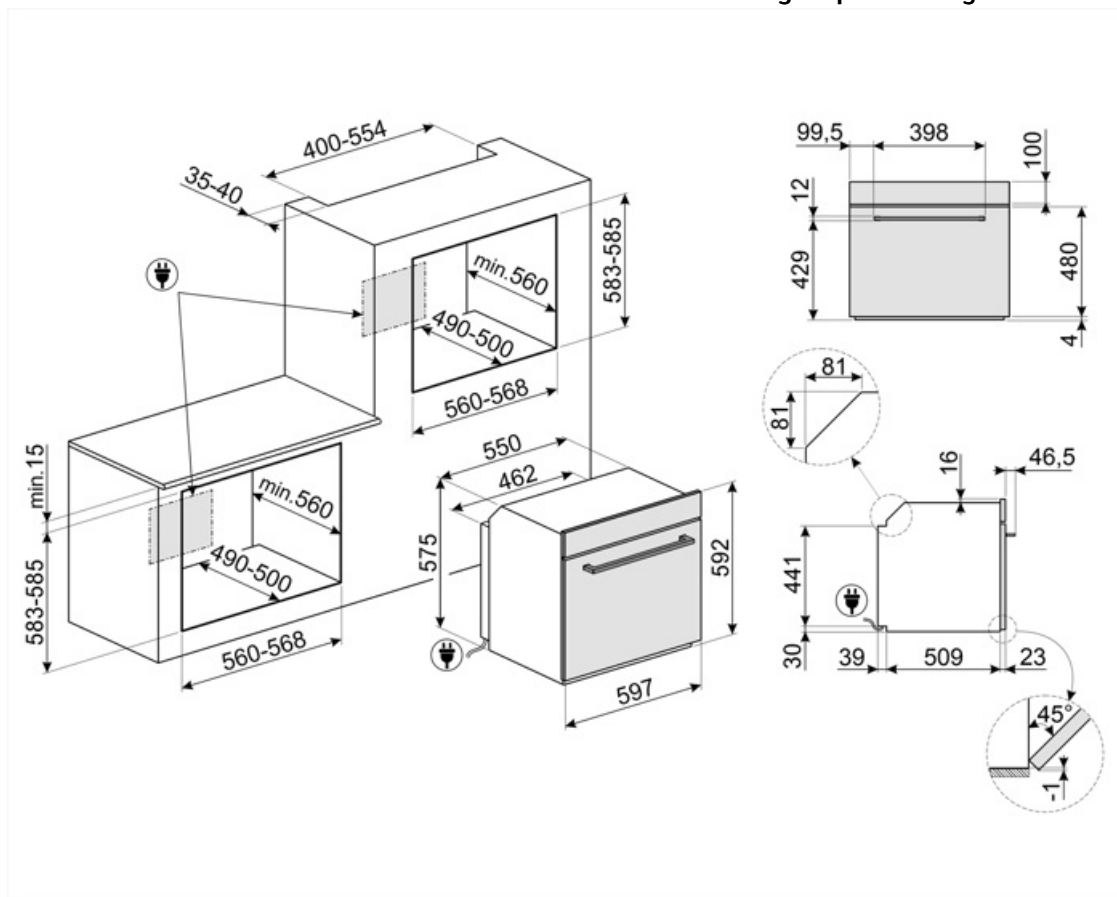
Rist med bakre stopp 1

Emaljert brett (40 mm) 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
Støpseltype Nei
Nåværende 13 A

Elektrisk
tilkoblingseffekt (W) 3000 W
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Lengde på ledning 150 cm

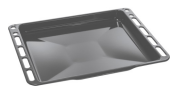


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



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

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		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 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
	Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.		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.		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
	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.		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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



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.