SF68C1AO



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Ventilatorassisteret ovn
EAN-kode	8017709351281

Æstetik

Æstetik	Colonial	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Antracit	**Låge**	Med paneler
Design	Flad	**Håndtag**	Colonial
Finish for dele	Antik messing	**Håndtag farve**	Antik messing
Materiale	Lakeret materiale	**Logo**	Silketryk
Glastype	Clear1	**Betjeningsknapper**	Colonial
Farve silketryk	Guld	**Betjening farve**	Messing

Betjeninger

Displaynavn	Ur	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	Ur	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Valgmuligheder

Timer	Ja

Timerindstillinger	Automatisk slut tilberedning
Minutur	Ja

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	70 l	**Stor grill – effekt**	2700 W
Ovnrum	Sares	**Låge**	Temperate-låge
Min. temperatur	50 °C	**Aftagelig låge**	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Antal hylder	5	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Antal lamper	1	**Samlet antal lågeglas**	3
Type af lamper	Halogen	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Kølekanal**	Enkelt
Lys effekt	40 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	360x460x425 mm
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	**Ovnrum materiale**	Ever Clean-emalje
Grillelement - effekt	1700 W		

Ydeevne/energimærke



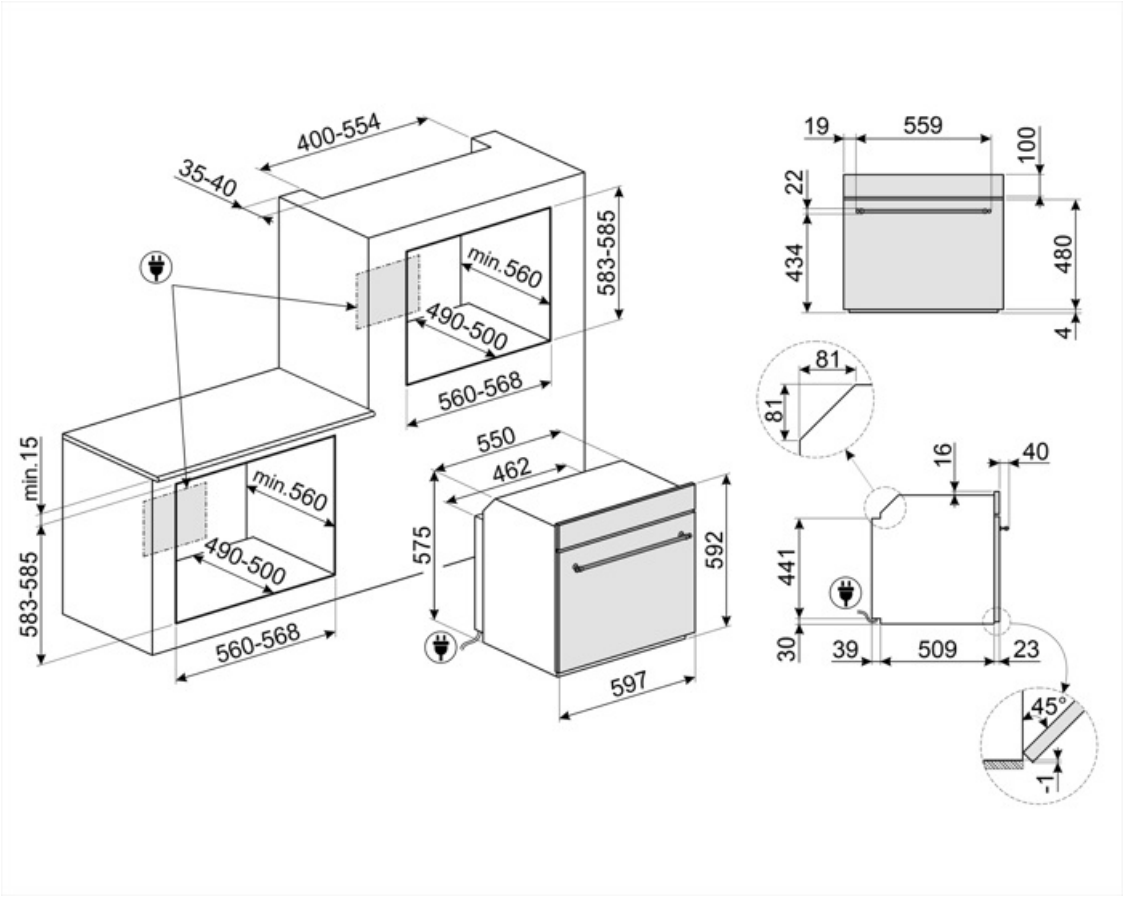
Energieffektivitetsklasse	A	**Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum**	2,88 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	**Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion**	0,80 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,15 kWh	**Antal rum**	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	4,14 MJ	**Energieffektivitetsindeks**	95,2 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3000 W
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Nuværende	13 A	**Kabellængde**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
19
559
100
22
434
480
4
81
81
16
40
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X

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



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

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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.



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



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.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Elektrisk



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.



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.



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.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.