# SF68C1PO




| | |
|---|---|
| **Kategori** | 60 cm |
| **Produktfamilie** | Ovn |
| **Energitilførsel** | Elektrisk |
| **Varmekilde** | Elektrisk |
| **Tilberedningsmetode** | Ventilatorassisteret ovn |
| **EAN-kode** | 8017709351274 |

## Æstetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Æstetik** | Colonial | **Type af silketryk** | Symboler |
| **Farve** | Creme | **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 effekt** | 40 W | **Kølekanal** | Enkelt |
| **Nedre varmelegeme - effekt** | 1200 W | **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 360x460x425 mm |
| **Øvre varmelegeme - effekt** | 1000 W | **Temperaturstyring** | Elektro-mekanisk |
| **Grillelement - effekt** | 1700 W | **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje |

## Ydeevne/energimærke



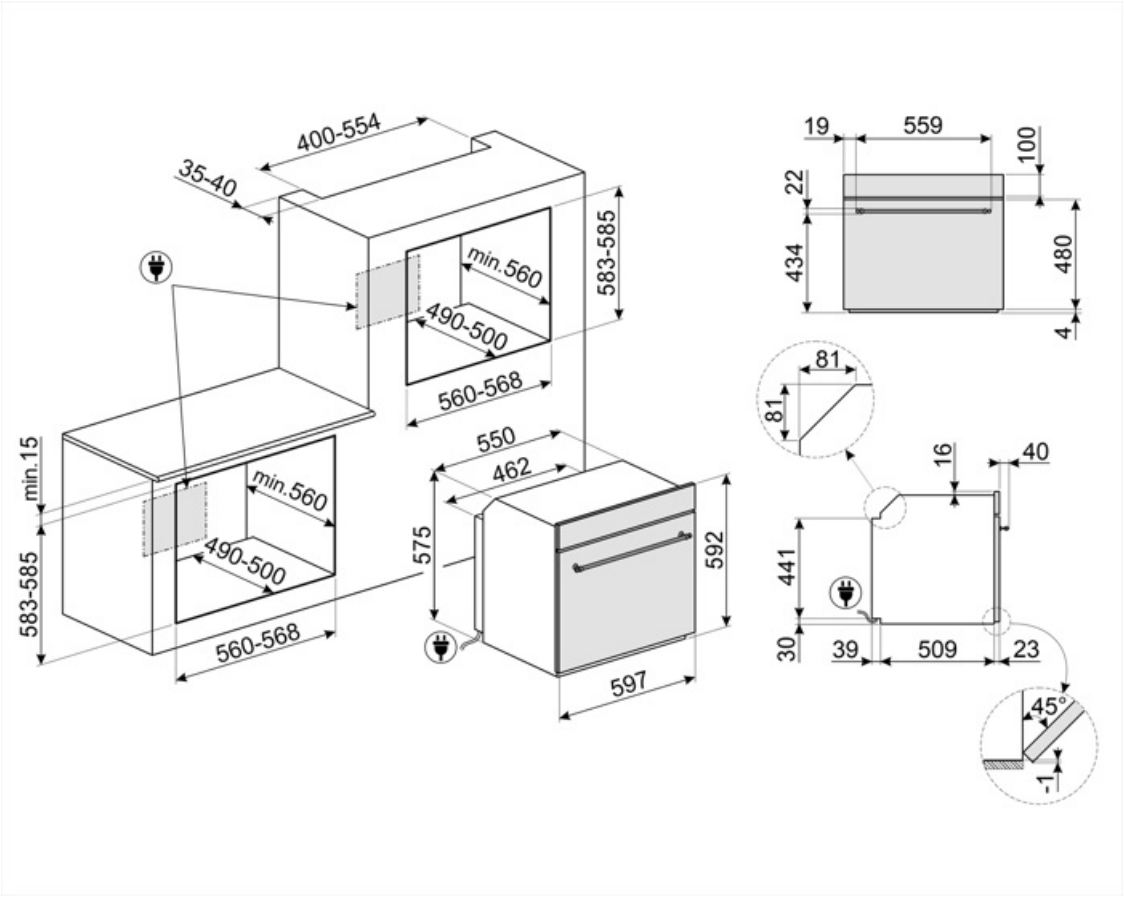

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energieffektivitetsklasse** | A | **Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum** | 2,88 MJ |
| **Rummets nettorumfang** | 70 l | **Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion** | 0,80 kWh |
| **Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand** | 1,15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