SF68C1PO



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Vifteassistert ovn
Rensesystem	Ever Clean enamel
EAN-kode	8017709351274

Estetisk linje

Estetikk	Colonial	**Type silketrykk**	Symboler
Farge	Creme	**Dør**	Med panel
Design	Flat	**Håndtak**	Colonial
Overflate kompomenter	Antikk messing	**Håndtak farge**	Antikk messing
Materiale	Lakkert stål	**Logo**	Silketrykk
Glass Type	Clear1	**Kontroll brytere**	Colonial
Farge på silketrykk	Gull	**kontroller farge**	Messing

Kontroller

Displaynavn	Klokke	**Kontrollinnstilling**	Kontroll brytere
Displayteknologi	Klokke	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Vifte assistert base

Funksjoner

Tidsur	1

Tidsinnstillingsvalg	Automatisk stopp av tilberedning
Timer	Ja

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	70 l	**Stor grill - effekt**	2700 W
Kammer	Sares	**Dør**	Temperaturregulert dør
Laveste temperatur	50 °C	**Avtakbar dør**	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	**Innerdør i helglass**	Ja
Antall hyller	5	**Avtakbar innerdør**	Ja
Antall lamper	1	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Type lampe	Halogen	**Kjølesystem**	Tangential
Lett effekt	40 W	**Kjøledyse**	Enkelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	360x460x425 mm
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	**Temperaturkontroll**	Mekanisk
Grillelement - styrke	1700 W	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



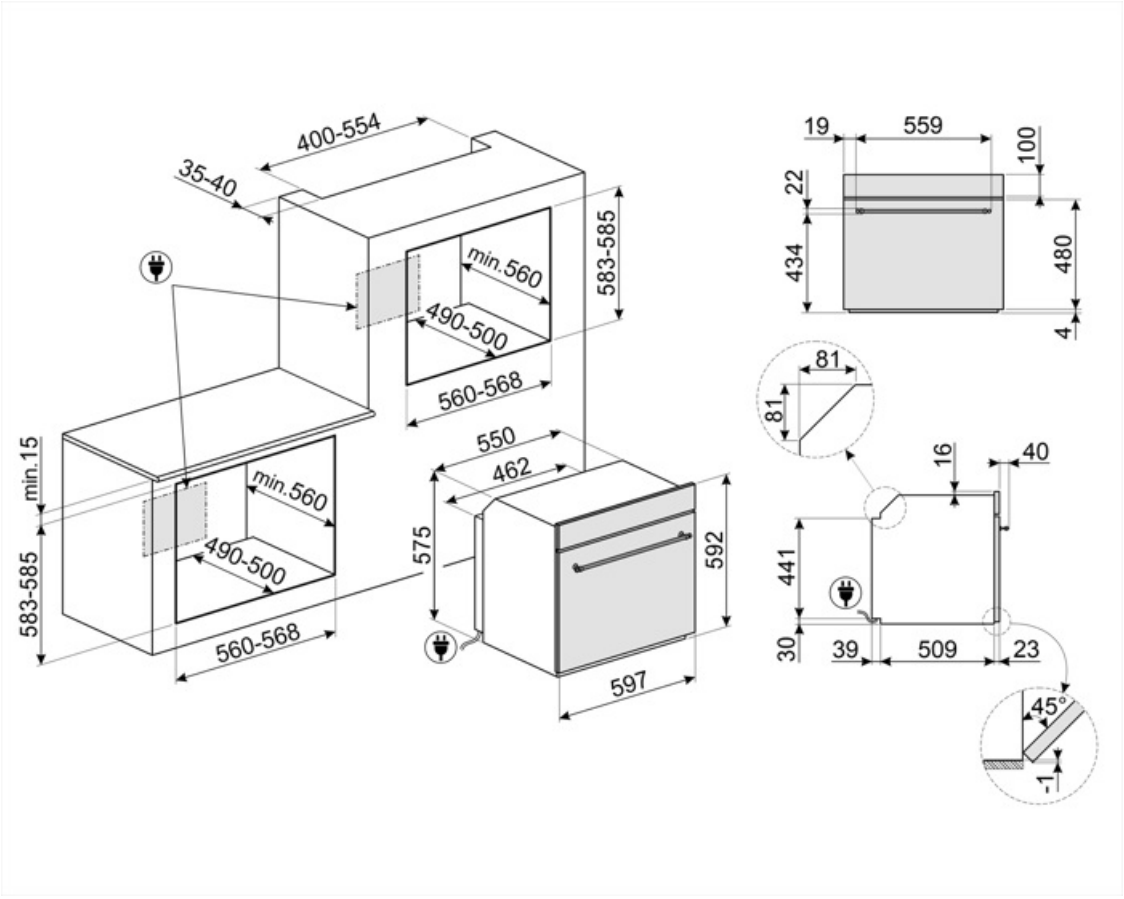
Energi effektivitetsklasse	A	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,88 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,80 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,15 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4,14 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	95,2 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	**Emaljert brett (40 mm)**	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Elektrisk tilkoblingseffekt (W)**	3000 W
Støpseltype	Nei	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Nåværende	13 A	**Lengde på ledning**	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

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 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



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet 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.



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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Elektrisk



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



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.



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.



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



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



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.