

SF800PO



| | |
|------------------|--------------------|
| Kategori | 60cm |
| Produktserien | Ovn |
| Strømkilde | Elektrisk |
| Varmekilde | Elektrisk |
| Matlagingsmetode | Vifteassistert ovn |
| EAN-kode | 8017709171926 |



Estetisk linje







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

Kontroller

| | | | |
|---------------------|------------------|-------------------|---|
| Kontrollinnstilling | Kontroll brytere | Antall kontroller | 2 |
|---------------------|------------------|-------------------|---|

Programmer/funksjoner

| | |
|---------------------------------------|---|
| Antall tilberedningsfunksjoner | 6 |
| Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner | |

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

Funksjoner

| | | | |
|----------------------|----------------------------------|-------|----|
| Tidsinnstillingsvalg | Automatisk stopp av tilberedning | Timer | Ja |
|----------------------|----------------------------------|-------|----|

Tekniske egenskaper



| | | | |
|--|---------|---|------------------------|
| Kapasitet (l) | 70 l | 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 |
| Stor grill - effekt | 2700 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 | Spenning (V) | |
| Støpseltype | Nei | Frekvens (Hz) | 50 Hz |
| Nåværende | 13 A | Lengde på ledning | 150 cm |
| Elektrisk tilkoblingseffekt (W) | 3000 W | | |



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

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



PALPZ

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



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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

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




















PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p> |
|  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p> |  <p>Elektrisk</p> |
|  <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser 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</p> |  <p>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 steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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 brukning av retten.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> | |