

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

Betjeneringer

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



Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	250 °C
Antal hylder	5
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W

Låge	Temperate-låge
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Enkelt
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A
Rummets nettorumfang	70 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.15 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	4.14 MJ

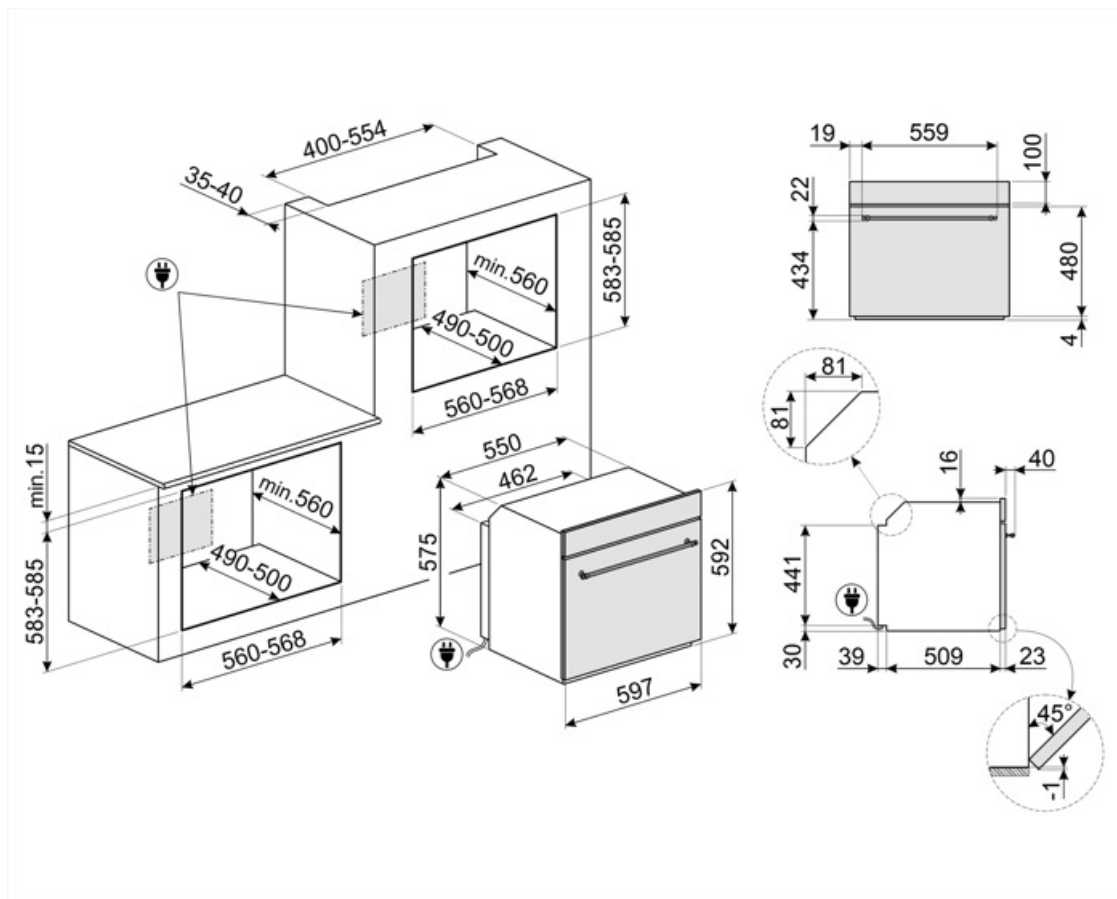
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.88 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.80 kWh
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	95.2 %

Medfølgende tilbehør

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

Elektrisk tilslutning

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

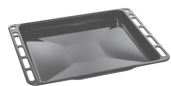


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PALPZ

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



PR3845X

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

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Elektrisk
	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 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.
	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.		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.
	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		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.
	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.		Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
	Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.		Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
	Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.		Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		