

SF6201TS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709363710



Æstetik

Æstetik	Musa	Låge	Helglas
Farve	Sølv	Håndtag	Musa
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Musa
Farve silketryk	Grå	Betjening farve	Sort
Type af silketryk	Symboler		

Betjeninger

			
Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
Automatiske programmer	No
Opskrifter, der kan tilpasses	No

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator tvunget base
 Pizza		

Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Godkendelse	 Sabbath
---	---	---

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Valgmuligheder



Timerindstillinger

Forsinket start og
automatiske slut
tilberedning

Andre muligheder

Hold varm

Udstillingstilstand

Ja

Hurtig genopvarmning

Ja

Minutur

Ja

Timer

Ja

Bejteningslås/børnesikring

Ja

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	72 l
Min. temperatur	30 °C
Maksimal temperatur	280 °C
Antal hylder	5
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Grillelement - effekt	1800 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W

Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning
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	Elektronisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+
 Rummetts nettorumfang 70 l
 Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand 1,13 kWh
 Energiforbrug i konventionel tilstand 4,07 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum 2,45 MJ
 Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion 0,68 kWh
 Antal rum 1
 Energieffektivitetsindeks 81 %

Medfølgende tilbehør

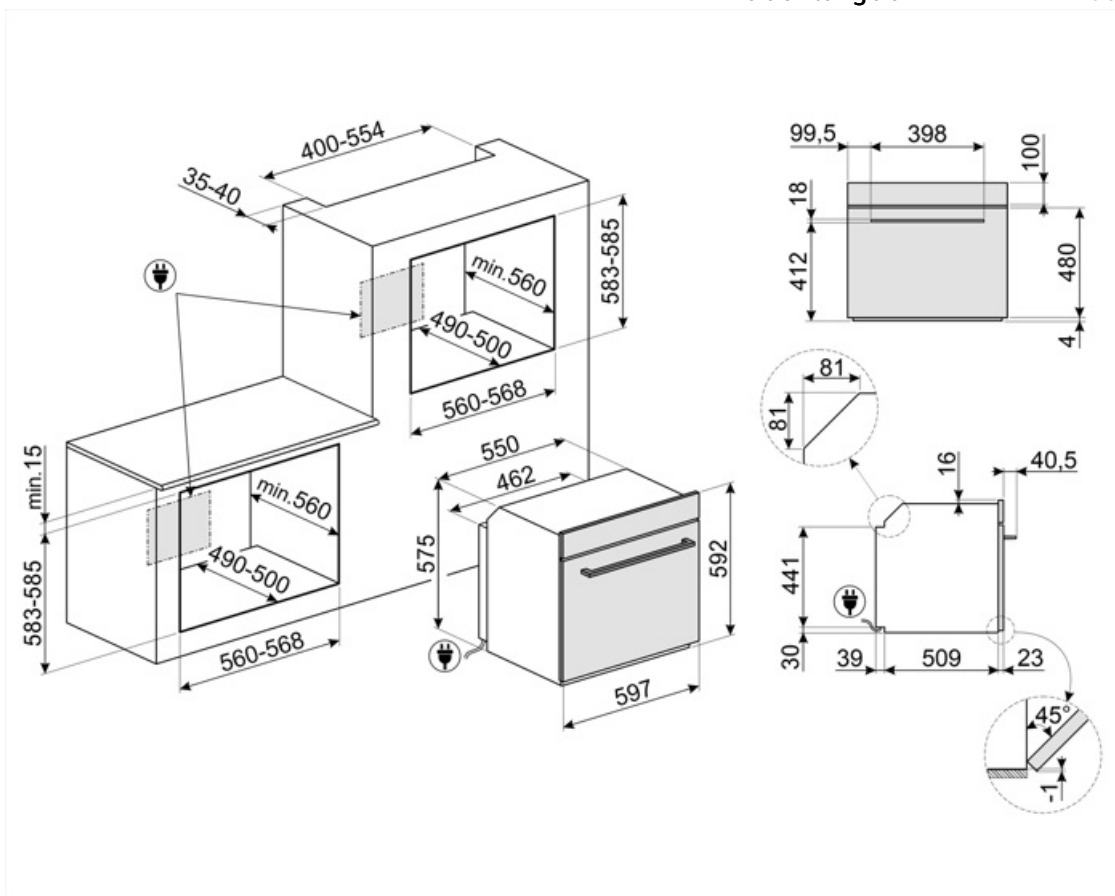
Rist med bagstop 1

Emaljeret dyb bakke (40 1 mm)

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
 Stik (F;E) Schuko
 Nuværende 13 A

Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W
 Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Kabellængde 150 cm



Compatible Accessories

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

	Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Elektrisk
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere inde. 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 inde. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
	Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.		Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
	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 brunning 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.		Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød uden for med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

 Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.	 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
 Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.	 KEEP_WARM_72dpi
 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.	 Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum
 Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.	 SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.	 Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
 Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.	 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.	 ...