

# SF6301TVX




Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709282141



## ÆSTETIK

ÆSTETIK	Classic	Farve silketryk	Sort
Farve	Rustfrit stål	Type af silketryk	Symboler
Finish	Fingersikkert	Løge	Med 2 vandrette paneler
Design	Flad	Håndtag	Classic
Materiale	Rustfrit stål	Håndtag farve	Rustfrit stål
Type af stål	Børstet	Logo	Præget
Glastype	Eclipse		







## Betjeninger

	CompactScreen	Ant. knapper	2
Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsknapper	Classic
Displayteknologi	LCD	Betjening farve	Ståleffekt
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
----------------------------	----

## Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## Andre funktioner

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

## Rengøringsfunktioner

 Damprens
---

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>Timer</b>	Ja
		<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja		

## Tekniske egenskaber



<b>Min. temperatur</b>	30 °C	<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C	<b>Døråbning type</b>	Standardåbning
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Låge</b>	Temperate-låge
<b>Hyldeypen</b>	Metalhylder	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Vippegrill</b>	Ja	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Samlet antal lågeglast</b>	3
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølekanal</b>	Enkelt
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Grillelement - effekt</b>	1800 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektronisk
<b>Rundt varmelegeme - effekt</b>	2000 W	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje

## Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse A+  
 Rumets nettorumfang 70 l  
 Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand 1.13 KWh  
 GAS - Energiforbrug i konventionel tilstand 4.07 MJ

GAS - Energiforbrug ved tvungen varmluft 2.45 MJ  
 Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion 0.68 KWh  
 Antal rum 1  
 Energieffektivitetsindeks 81 %

## Medfølgende tilbehør

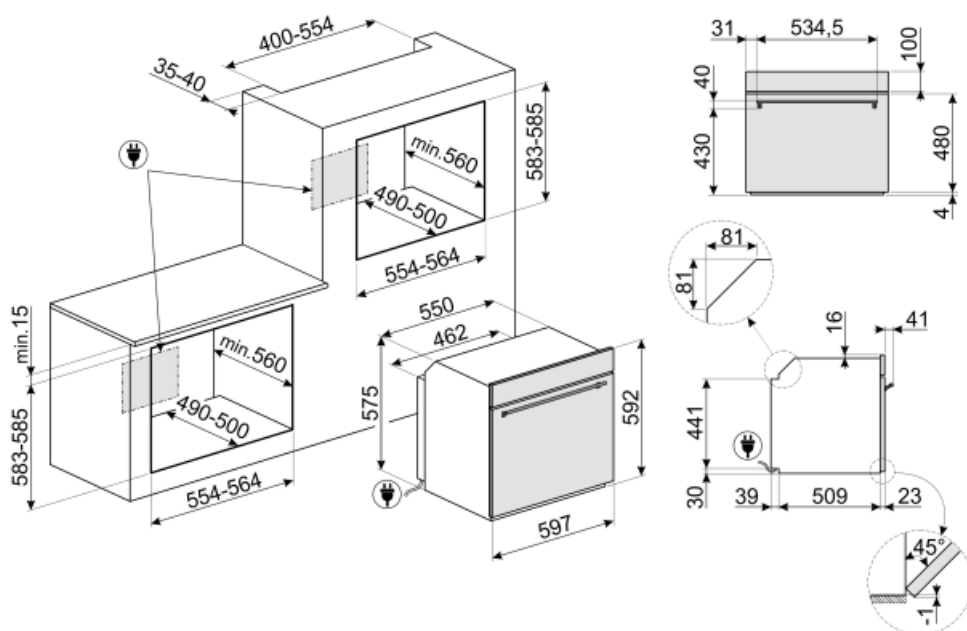
Rist med bagstop 1  
 Ristindsats til bakke 1

Emaljeret dyb bakke (40 mm)

## Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V  
 Nuværende 13 A  
 Elektrisk tilslutning, normering (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
 Kabellængde 115 cm



## Not included accessories



### GT1T-2

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) til ovne med metalrammer.  
Length: 355,5 mm, udtræk: 418,5 mm.  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret.



### PR3845X

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



### PPR2

Ildfast pizzasten uden håndtag.  
Firkantet sten: L42 x H1,8 x D37,5 cm.  
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



### GT1P-2

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) til ovne med metalrammer.  
Længde: 355,5 mm, udtræk: 285 mm.  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret.



### GTT

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



### GTP

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



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag.  
D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### PALPZ

















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















### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

## Symbols glossary (TT)

 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>...</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Elektrisk</p>	 <p>A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.</p>
 <p>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</p>	 <p>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 indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | <p><b>Turbo:</b> 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.</p> |    | <p><b>Inderlåge i ren glas:</b> Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |
|    | <p><b>Glasset på inderlågen:</b> kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>   |    | <p><b>Sidelys:</b> To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |
|    | <p><b>Luft ved 40 °C</b> giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</p>   |    | <p><b>Hurtig forvarmning:</b> tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.</p> |
|    | <p><b>SABBATH:</b> funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p>  |    | <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |
|    | <p><b>Elektronisk betjening:</b> 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.</p>                   |    | <p><b>Hædegitter:</b> hædegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.</p>   |
|  | <p><b>Vapor Clean:</b> En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>  |  | <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>   |