

SF68C1AO



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Vifteassistert ovn
EAN-kode	8017709351281



Estetisk linje

Estetikk	Colonial	Type silketrykk	Symboler
Farge	Antrasitt	Dør	Med panel
Design	Flat	Håndtak	Colonial
Overflate komponenter	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

Tidsinnstillingsvalg	Automatisk stopp av tilberedning
Timer	Ja

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	250 °C
Antall hyller	5
Antall lamper	1
Type lampe	Halogen
bruker utskiftbare lys	Ja
Lett effekt	40 W
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W
Grillelement - styrke	1700 W
Stor grill - effekt	2700 W

Dør	Temperaturregulert dør
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Kjølesystem	Tangential
Kjøledyse	Enkelt
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Temperaturkontroll	Mekanisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A
Nettovolum for ovnsrom	70 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,15 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4,14 MJ

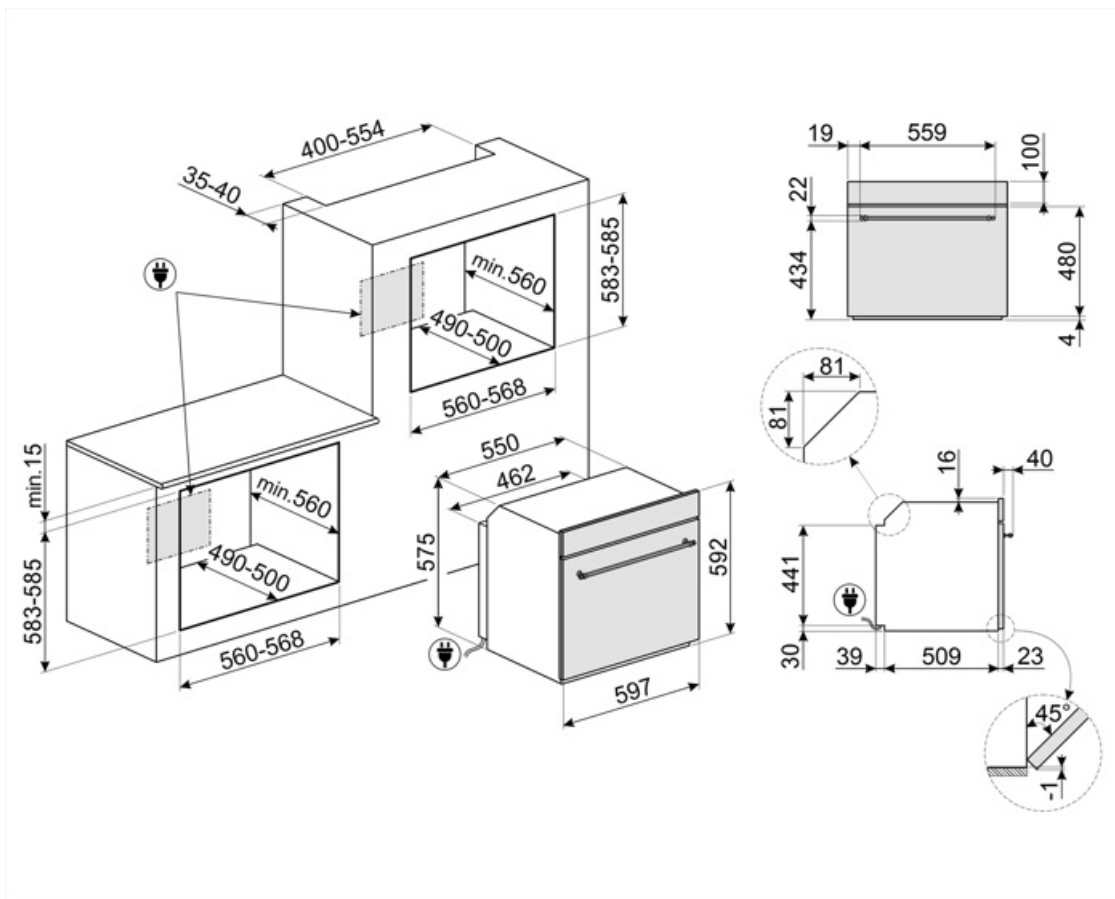
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,88 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,80 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	95,2 %

Standardtilbehør

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

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	150 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		

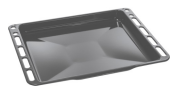


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		Elektrisk
	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		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.
	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.		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.
	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		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.
	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.		Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
	Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.		Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
	Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.		