

# SF6101TB3




<b>Categorie</b>	60 cm
<b>Product familie</b>	Oven
<b>Stroomvoorziening</b>	Elektrisch
<b>Warmtebron</b>	Elektriciteit
<b>Bereidingswijze</b>	Multifunctionele oven
<b>Reinigingsysteem</b>	Vapor Clean reiniging
<b>EAN-code</b>	8017709329310



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Kleur</b>	Zwart	<b>Handvat</b>	Linea minimal
<b>Design</b>	Plat	<b>Kleur handvat</b>	Zwart
<b>Materiaal</b>	Glas	<b>Logo</b>	Geëtt
<b>Type glas</b>	Clear1	<b>Bedieningsknoppen</b>	Linea
<b>Kleur serigrafie</b>	Grijs	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Zwart
<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen		

## Bediening

			
<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen
<b>Display</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	10
<b>Automatische programma's</b>	No
<b>Individualiseerbare recepten</b>	No


## Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Circulaire + onderwarmte
 Pizza		

## Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Rijzen	 Sabbath
--	--	---

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

## Opties



<b>Tijdsinstelling</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Andere opties</b>	Warmhoudfunctie
Timer	Ja	<b>Showroom demo optie</b>	Ja
Timer	1	<b>Snel voorverwarmen</b>	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	72 l	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W
<b>Cavity</b>	Sares	<b>Warmte onderbroken bij openen deur</b>	Ja
<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Opening deur</b>	Standaard opening
<b>Maximum temperatuur</b>	280 °C	<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	1		
<b>Type lamp</b>	Halogeen		
<b>User-replaceable light</b>	Ja		

Vermogen lamp	40 W	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Verlichting bij opening deur	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Grill - vermogen	1800 W	Koelleiding	Enkel
		Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
		Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Netto volume	70 l	Energieconsumptie in turbo functie	0,68 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,13 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,07 MJ	Energie-efficiëntie Index	81 %

## Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------	---	------------------	---

## Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	Nee	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



## Compatible Accessories



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.

### GTP



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

### PALPZ



Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 mm

### STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

### GTT



















Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).















### PR3845X



Inox profiel voor installatie oven in kolom

## Symbols glossary

 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>	 <p>A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>COMPACTscreen display + bedieningsknoppen</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>Elektrische aansluiting</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>	 <p>Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.</p>
 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>	 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>
 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>	 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.                       |    | Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt. |
|    | All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.   |    | The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.  |
|    | Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt   |    | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.   |
|    | Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted   |    | Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.  |
|    | SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.  |    | The oven cavity has 5 different cooking levels.  |
|  | Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings. |  | Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.   |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |