SF6300TVX



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709293680

Design

Design	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Inox	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Fingerproof	**Handvat**	Classici
Design	Plat	**Kleur handvat**	Inox look
Materiaal	Inox	**Logo**	In reliëf
Type glas	Eclipse zwart glas	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening

Display	DigiScreen	**Bediening**	Knobs & touch buttons
Display	LED display	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Individualiseerbare recepten	No

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Onderwarmte

Overige functies

Ontdooien op tijd

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties



Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Timer**	1
Timer	Ja	**Snel voorverwarmen**	Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Minimum temperatuur	60 °C	**Warmte onderbroken bij openen deur**	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	**Opening deur**	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Dubbele ventilator	1	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Type lamp	Halogeen	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
User-replaceable light	Ja	**Totaal aantal ruiten**	3
Vermogen lamp	40 W	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Verlichting bij opening deur	Ja	**Koelleiding**	Enkel
Onderwarmte - vermogen	1200 W		

Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Grill - vermogen	1700 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	**Temperatuurcontrole**	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



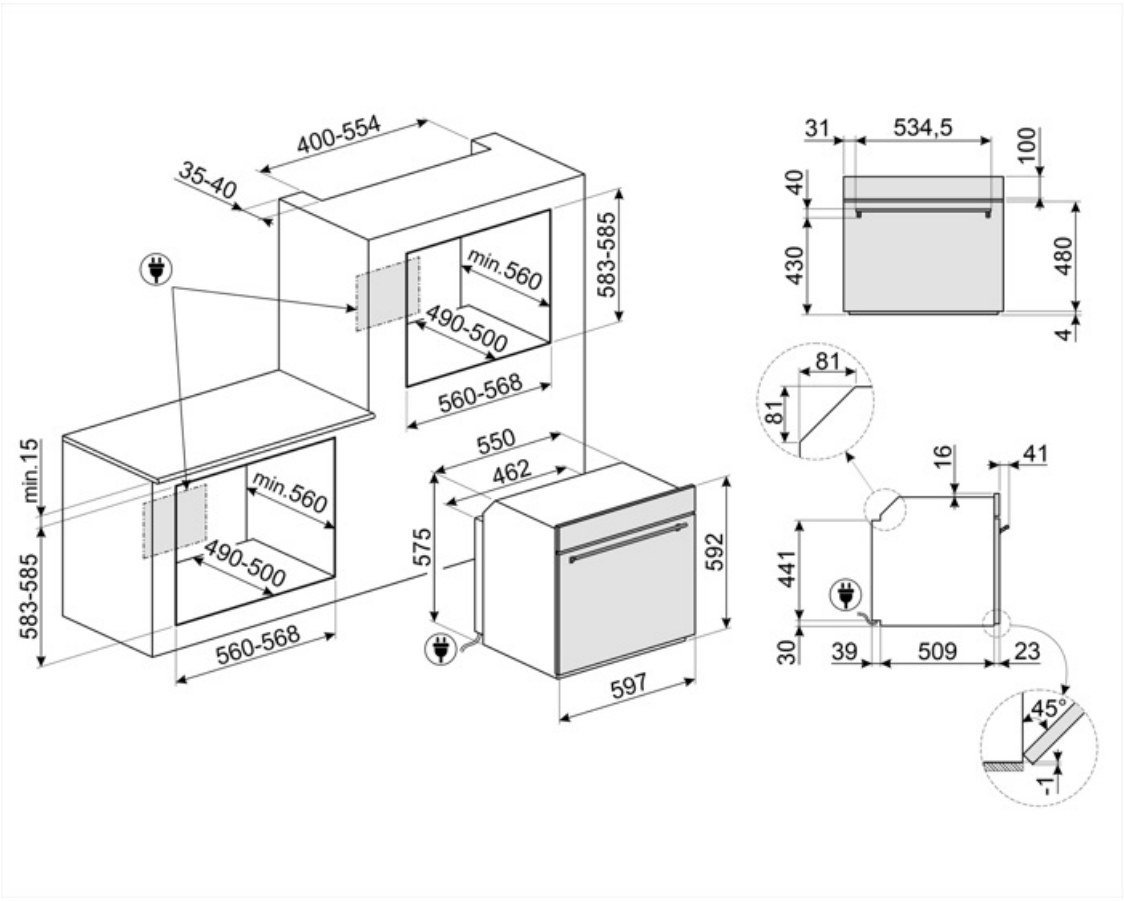
Energie-efficiëntieklasse	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,88 MJ
Netto volume	70 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,80 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,15 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	95,2 %

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

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 plooibaar 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 ovens in kolom

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Elektrische aansluiting



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



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.



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.



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.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



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.



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.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



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.

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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



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%.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



DIGIscreen display + bedieningsknoppen



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.