SF6301TN



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709329297

Design

Design	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Mat zwart	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	**Handvat**	Classici
Design	Plat	**Kleur handvat**	Zwart
Materiaal	Inox	**Logo**	Geëtst
Type glas	Eclipse zwart glas	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zilver	**Kleur bedieningsknoppen**	Zwart

Bediening

Display	CompactScreen	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Display	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10

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

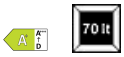
Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Andere opties**	Warmhoudfunctie
Timer	Ja	**Snel voorverwarmen**	Ja
Timer	1		

Technische specificaties

Inhoud (l)	70 l	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Cavity	Sares	**Warmte onderbroken bij openen deur**	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	**Opening deur**	Standaard opening
Maximum temperatuur	280 °C	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Aantal kookniveaus	5	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Type lamp	Halogeen	**Totaal aantal ruiten**	3
User-replaceable light	Ja		
Vermogen lamp	40 W		

Verlichting bij opening deur	Ja	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Koelleiding**	Enkel
Grill - vermogen	1800 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360x460x425 mm
		Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



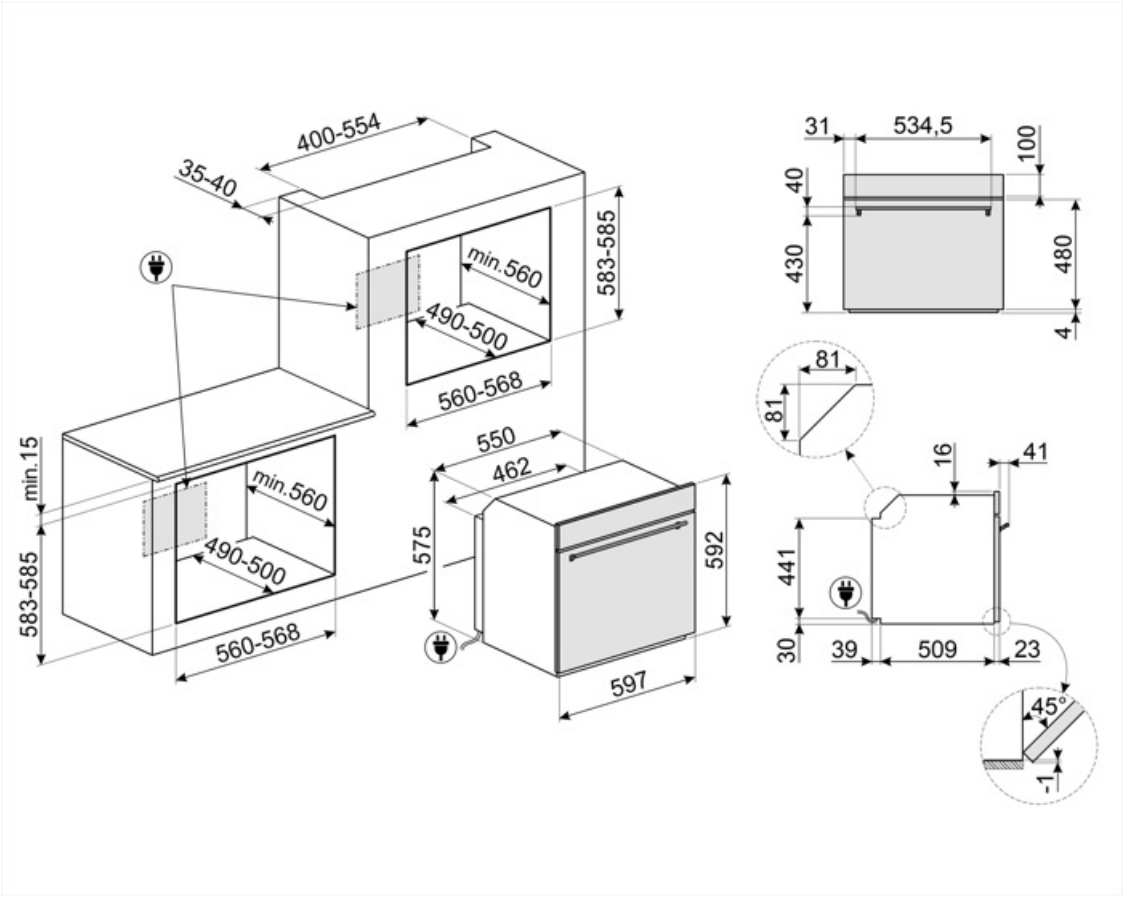
Energie-efficiëntieklasse	A+	**Energy consumption in forced air convection**	2.45 MJ
Netto volume	70 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0.68 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1.13 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	4.07 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	81 %

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


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



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



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 met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.



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



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.



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.

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.

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

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%.



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.

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.

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

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

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

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

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.



COMPACTscreen display + bedieningsknoppen