

SF6381X



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Geventileerd
EAN-code	8017709195762



Design







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

Bediening

Bediening	Bedieningsknoppen	Aantal bedieningsknoppen	3
-----------	-------------------	--------------------------	---

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	6
Traditionele bereidingsfuncties	

 Statisch	 Statisch + ventilator	 ECO
 Grote grill	 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte

Opties

Tijdsinstelling Einde kooktijd Timer Ja

Technische specificaties



Minimum temperatuur 50 °C
 Maximum temperatuur 250 °C
 Aantal kookniveaus 5
 Dubbele ventilator 1
 Aantal lampen 1
 Type lamp Halogeen
 Vermogen lamp 40 W
 Onderwarmte -
 vermogen 1200 W
 Bovenwarmte -
 vermogen 1000 W
 Grill - vermogen 1700 W
 Grote vlakgrill -
 vermogen 2700 W

Deur Temperatuur
 gecontroleerde deur
 Uitneembare ovendeur Ja
 Volledig glazen
 binnendeur Ja
 Uitneembaar glas
 binnendeur Ja
 Totaal aantal ruiten 3
 Koelsysteem Mantelkoeling
 Koelleiding Enkel
 Afmetingen bruikbare
 interne ovenruimte
 (hxbxd) 360x460x425 mm
 Temperatuurcontrole Elektro-mechanisch
 Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse A
 Netto volume 70 l
 Energieconsumptie in
 conventionele functie 1.15 KWh
 Energy consumption in
 conventional mode 4.14 MJ

Energy consumption in
 forced air convection 2.88 MJ
 Energieconsumptie in
 turbo functie 0.80 KWh
 Aantal ovens 1
 Energie-efficiëntie Index 95.2 %

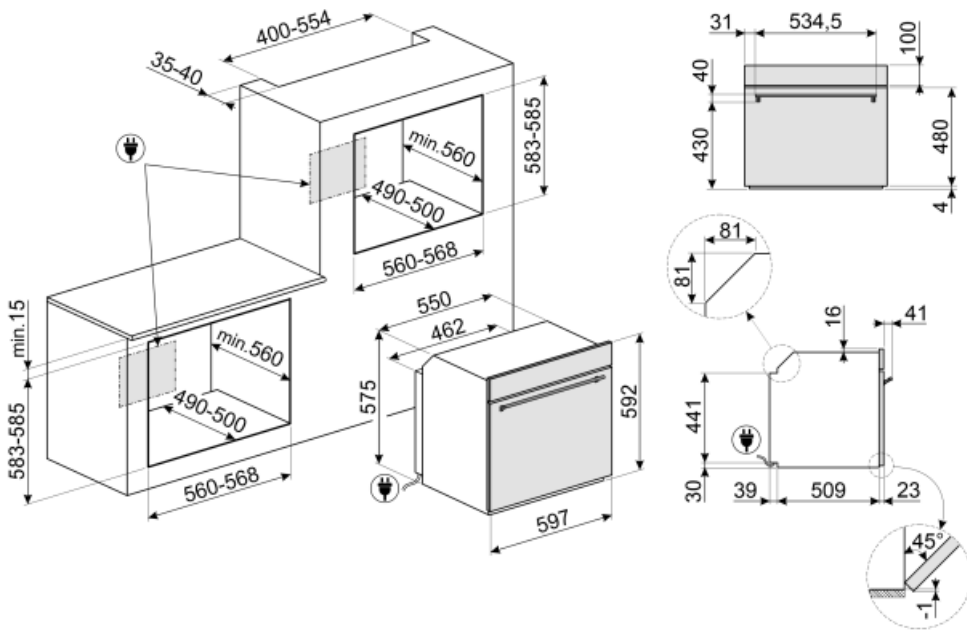
Meegeliverde accessoires

Ovenrooster met stop 1 Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
 Stroom 13 A
 Nominale
 aansluitwaarde 3000 W

Frequentie 50/60 Hz
 Lengte voedingskabel 150 cm



Not included accessories

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.



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BN620-1

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



















GTT

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



Symbols glossary (TT)

	 Triple glazed doors: Number of glazed doors.	 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
 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	 Elektrische aansluiting	 Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
 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.	 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.	
 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.	 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.	 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.	 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.	
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	