SF68C1AO



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Geventileerd
Reingingssysteem	Ever Clean enamel
EAN-code	8017709351281

Design

Design	Coloniale	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Antraciet	**Deur**	Met paneel
Design	Plat	**Handvat**	Coloniale
Afwerking componenten	Antiek messing	**Kleur handvat**	Antiek messing
Materiaal	Gelakt materiaal	**Logo**	Geëtst
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Coloniale
Kleur serigrafie	Goud	**Kleur bedieningsknoppen**	Messing

Bediening

Display	Orologio	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Display	Klok	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties

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

Opties

Tijdsinstelling	Einde kooktijd	**Timer**	1
Timer	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	**Grill - vermogen**	1700 W
Cavity	Sares	**Grote vlakgrill - vermogen**	2700 W
Minimum temperatuur	50 °C	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Maximum temperatuur	250 °C	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Totaal aantal ruiten**	3
Type lamp	Halogeen	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
User-replaceable light	Ja	**Koelleiding**	Enkel
Vermogen lamp	40 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360x460x425 mm
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Temperatuurcontrole**	Elektro-mechanisch
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Materiaal ovenruimte**	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



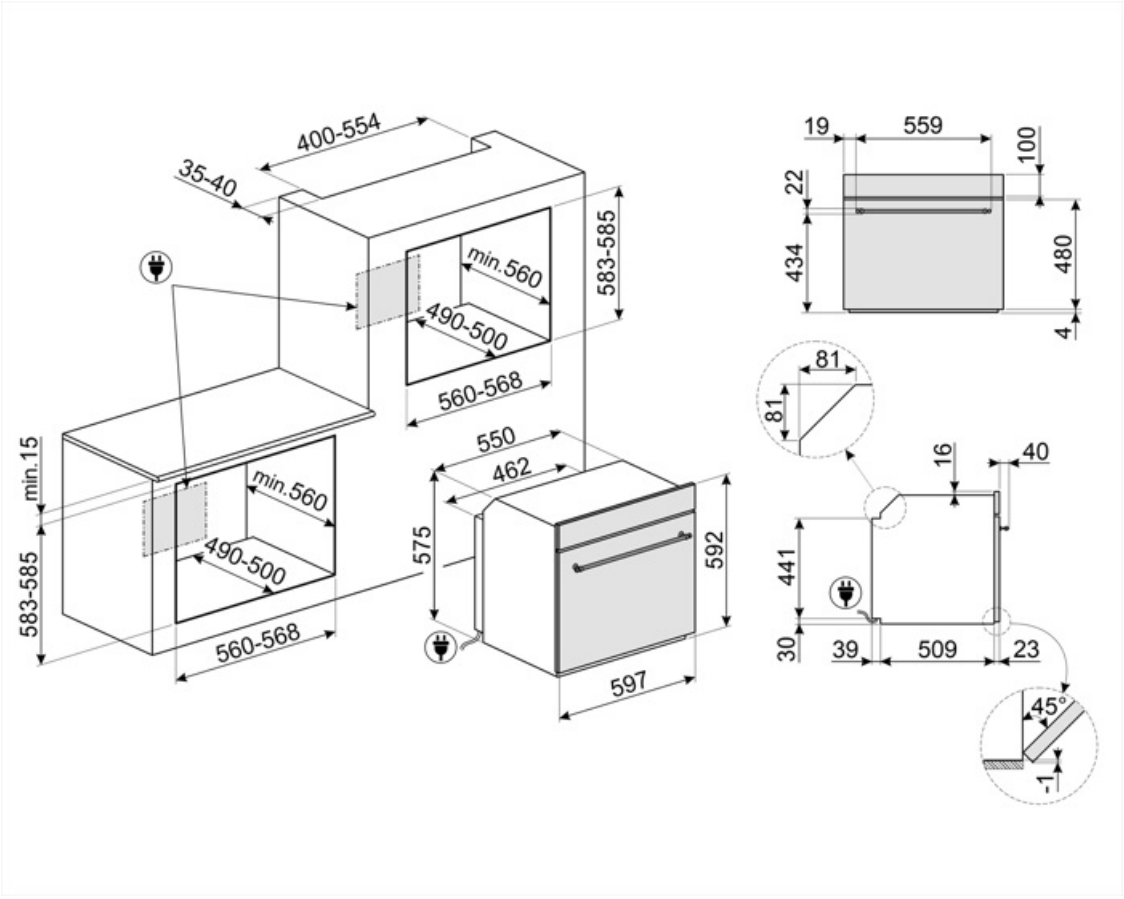
Energie-efficiëntieklasse	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,88 MJ
Netto volume	70 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,80 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,15 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	95,2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

Meegeleverde accessoires

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

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50 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
19
559
100
22
434
480
4
81
81
16
40
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



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.



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.



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



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



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.



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.



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