

SF68C1PO



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Geventileerd
EAN-code	8017709351274



Design

Design	Coloniale	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Crème	Deur	Met paneel
Design	Plat	Handvat	Coloniale
Afwerking componenten	Antiek messing	Kleur handvat	Antiek messing
Materiaal	Gelakt materiaal	Logo	Geëts
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	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Cavity	Sares	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Minimum temperatuur	50 °C	Uitneembare ovendeur	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Totaal aantal ruiten	3
Aantal lampen	1	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type lamp	Halogeen	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
Grill - vermogen	1700 W		

Prestaties / energielabel



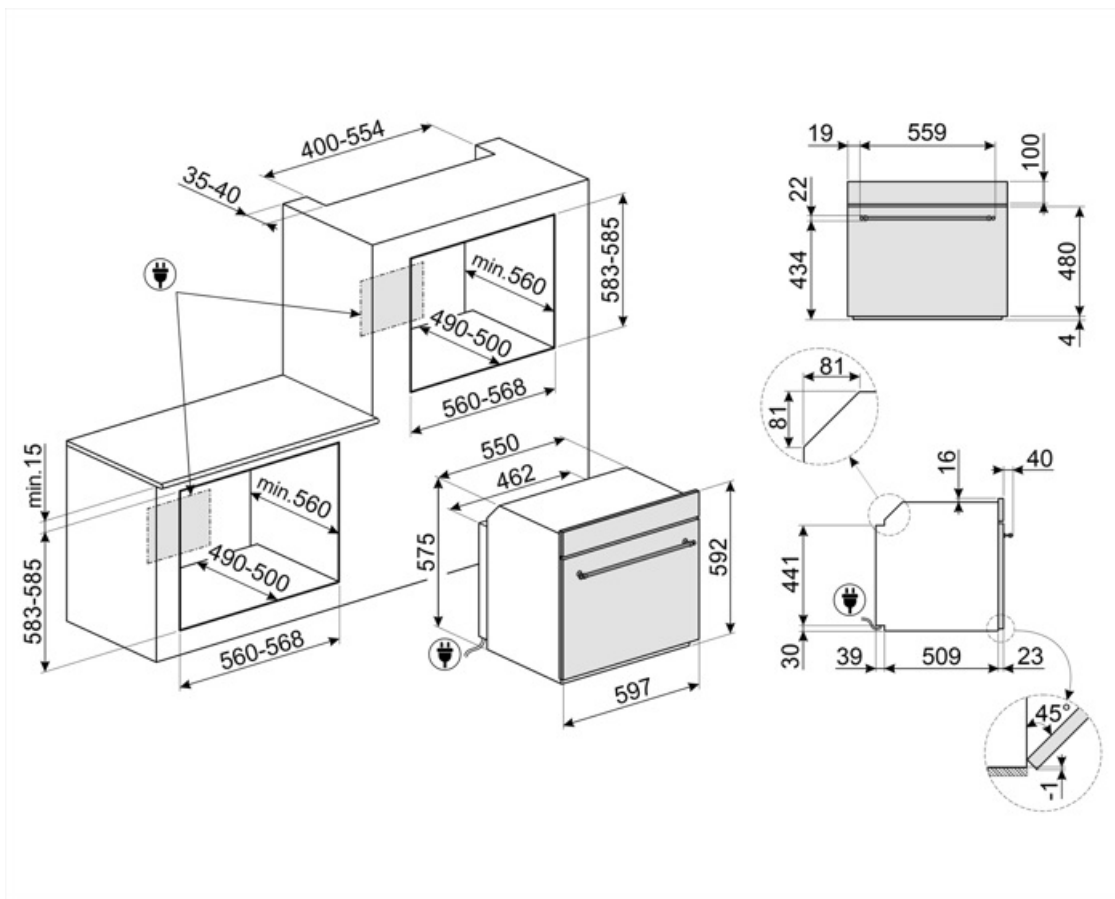
Energie-efficiëntieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2,88 MJ
Netto volume	70 l	Energieconsumptie in turbo functie	0,80 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	Energie-efficiëntie Index	95,2 %

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



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		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		Elektrische aansluiting
	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.		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.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		