

SF6381X



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Umluft
EAN13	8017709195762



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des	Edelstahl
Material	Edelstahl	Türgriffs	
Art des Edelstahls	Gebürstet	Markenlogo	Geprägt
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Bedienknebel	Classici
Farbe des Dekors	Schwarz	Farbe/Ausführung der	Edelstahl-Optik
		Bedienknebel	

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	Anzahl der	3
		Bedienknebel	

Programme / Funktionen

Garfunktionen	6
Garfunktionen	

 Ober-/Unterhitze

 Umluft

 ECO

 Großflächengrill

 Großflächengrill + Umluft

 Unterhitze + Umluft

Optionen

Programmierung der Garzeit	Ende Garvorgang	Minutenzähler	Ja
----------------------------	-----------------	---------------	----

Technische Eigenschaften

						
Garraumvolumen (l)	60 l	Leistung des Großflächengrills	2700 W			
Temperatur min.	50 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung			
Temperatur max.	250 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja			
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür	Ja			
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja			
Anzahl der Beleuchtungen	1	Anzahl aller Türverglasungen	3			
Art der Beleuchtung	Halogen	Abkühlsystem	Kühlgebläse			
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einfach			
Leistung der Unterhitze	1200 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm			
Leistung der Oberhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch			
Leistung des Kleinfächengrills	1700 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung			

Technische Daten / Energielabel

			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,88 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,15 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4,14 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	95,2 %

Serienzubehör

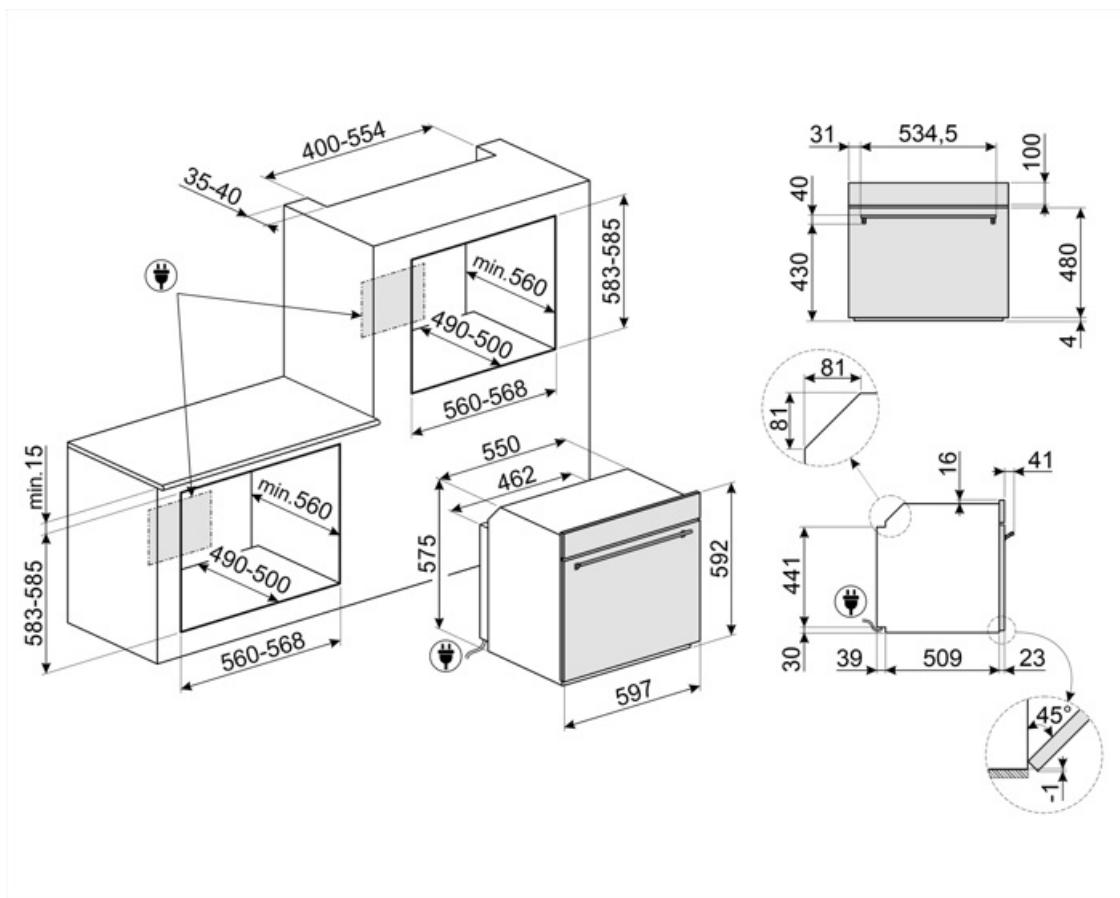
Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
----------------------------	---	--	---

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A		

Länge Netzkabel

150 cm



Kompatibel Zubehör

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

GTP



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



STONE2

Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

PR3845X



Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
 Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	 Elektro-Anschluss
 Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße	 Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
 Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.	 Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
 Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.	 ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzuführen
 Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.	 Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
 Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.	 Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
 Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.	 Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
 Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.	 Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.