SF6381X



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Umluft
Reinigungssystem	Ever Clean enamel
EAN13	8017709195762

Ästhetik

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

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	**Anzahl der Bedienknebel**	3

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)	70 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 Kleinflächengrills	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
Nutzbares 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 %

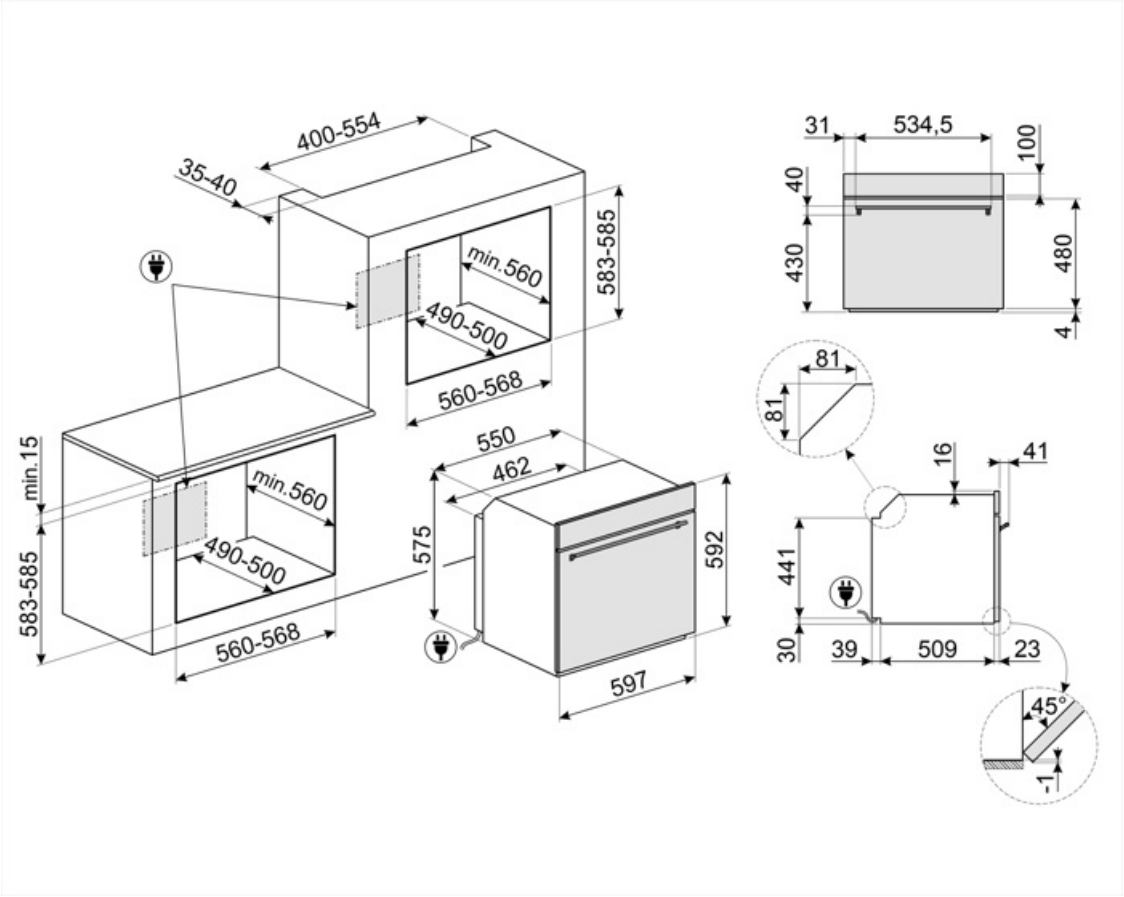
Serienzubehör

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.

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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: 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.



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.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Elektro-Anschluss



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.