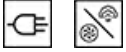


SF64M3DN



Produktkategorie 60 cm
Produktfamilie Backofen
Energiequelle Elektrisch
Energiequelle Elektro
Garmethode Dampfgaren kombiniert
EAN13 8017709266929



Ästhetik

Ästhetik	Selezione	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Mit 2 Zierleisten
Design	Flach	Türgriff	Rechteckiger Griff
Verzierung der Komponenten	Edelstahl	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Restyling Selezione
Glasart	Klarglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Grau		

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	Anzahl der Bedienknebel	3
----------------------	--------------	--------------------------------	---

Programme / Funktionen

Garfunktionen 9
Garfunktionen

Ober-/Unterhitze	Umluft	Heißluft
Turbo-Heißluft	ECO	Großflächengrill
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	

Optionen

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

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Leistung der Dampfbeheizung	1700 W
Temperatur max.	250 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Anzahl der Garebenen	5	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Anzahl aller Türverglasungen	3
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einzel
Leistung der Unterhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Wasserbefüllung	Manuell
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Kapazität Wassertank	250 ml

Technische Daten / Energielabel



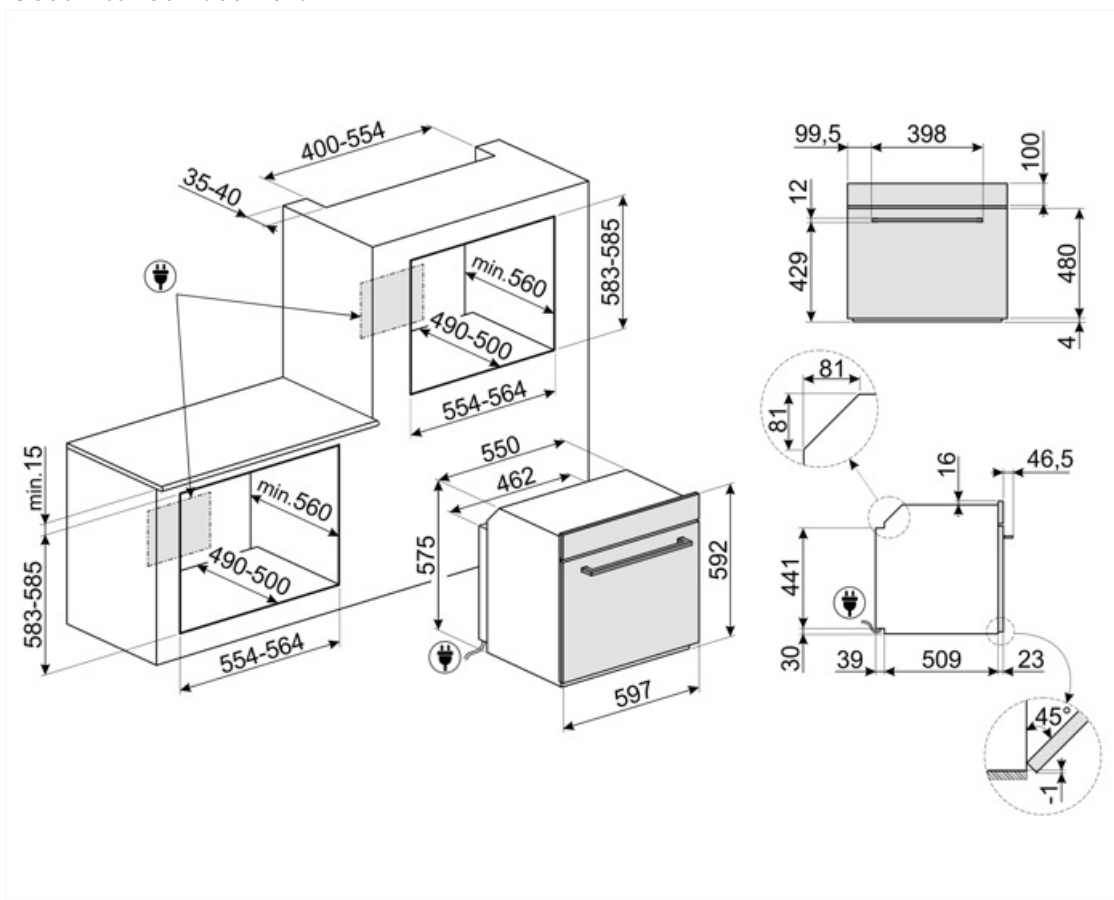
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.77 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	63 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.77 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.16 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.18 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,1 %

Serienzubehör

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

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Sonderzubehör

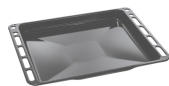


BN620-1

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

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



BN640

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

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.

Symbols glossary (TT)

	 <p>Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfneiveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampf-garen verringert die Verwendung von F</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>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 äüÙe</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga</p>
 <p>Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>



Anzahl der Garenen: der Garraum verfügt über 5 Garenen.



Nutzvolumen 63 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.