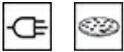


SF64M3PZS



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709258184



Ästhetik

Ästhetik	Selezione	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Silber	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	Stopsol-Silberglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Grau		

Bedienelemente

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

Programme / Funktionen

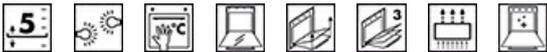
Garfunktionen 8
Garfunktionen

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

Optionen

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

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Temperatur max.	250 °C	Gerätetür	Fresh Touch
Anzahl der Garebenen	5	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Unterhitze	1100 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	331x460x412 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.81 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.78 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,1 %

Serienzubehör

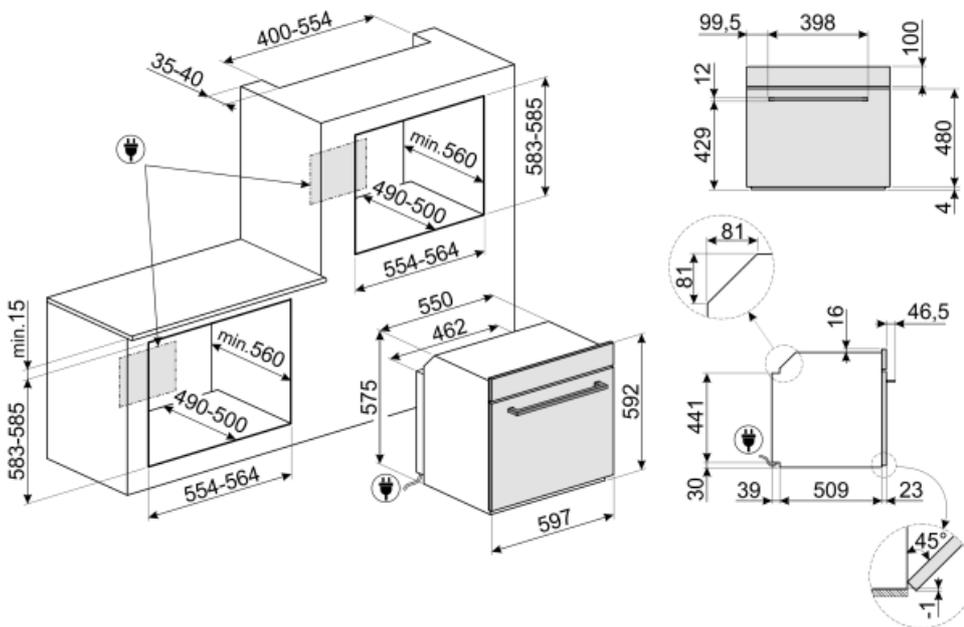
Grillrost mit Tiefensperre	1	Pizza-Zubehör	Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung
----------------------------	---	---------------	--

Backblech/Fettpfanne 1
 emailliert (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V
 Absicherung 13 A
 Elektrischer Gesamtanschlusswert 3000 W

Frequenz 50/60 Hz
 Länge Netzkabel 115 cm



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



BN620-1

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



BN640

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



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.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

 <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>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>	 <p>Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhitzung.</p>
 <p>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.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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>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 einzugeben.</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>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</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>	 <p>Pizza-Backofen: Backöfen dieser Art verfügen über eine einzigartige Konstruktion, die für das einzigartige Backen von Pizzen über einen direkteren Kontakt zwischen der Unterhitze und dem glasierten Schamottstein verfügen. Dies ermöglicht das Garen von Pizzen in nur 3-5 Min. (je nach Belag). Diese Funktion ist auch ideal für die Zubereitung von Pasteten, gebackenem Fisch und Gemüse etc.</p>



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Garraumvolumen 65 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.