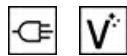


SF6905P1



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709241551



Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Gerätetur	Mit Zierblende
Farbe	Creme	Türgriff	Victoria
Design	Abgerundet	Farbe/Ausführung des	Edelstahl-Optik
Material	Lackiert	Türgriffs	
Glasart	Klarglas	Markenlogo	Standard
Farbe des Dekors	Schwarz	Bedienknebel	Victoria
Art des Dekors	Symbole	Farbe/Ausführung der	Edelstahl-Optik

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	Anzahl der Bedienknebel	3

Programme / Funktionen

Garfunktionen	8
Garfunktionen	
	Ober-/Unterhitze
	Umluft
	Heißluft
	Turbo-Heißluft
	ECO
	Großflächengrill
	Unterhitze
	Großflächengrill + Umluft

Reinigungsprogramm



Optionen

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

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	60 l	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Temperatur min.	60 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Temperatur max.	250 °C	Gerätetür	Cool Door
Anzahl der Garebenen	5	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Unterhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung des Kleinfächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Großfächengrills	2700 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		

Technische Daten / Energielabel



70 l

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

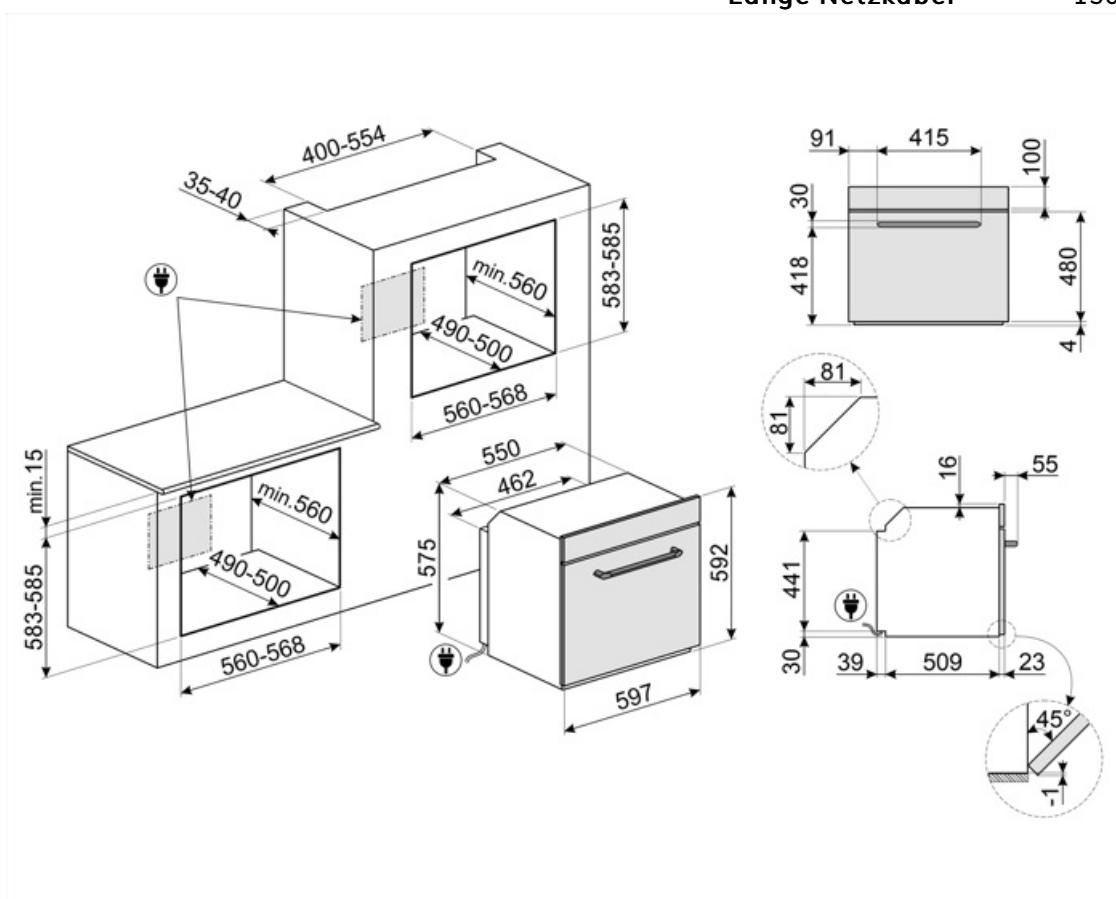
50/60 Hz

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.

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.

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 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.

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.



Alternative Produkte



SF6905X1

Edelstahl



SF6905N1

Schwarz

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	 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 Überhi
 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.
 Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.	 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.
 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 einzutragen.	 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.	 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
 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.
 Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.	 Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
 Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.	