SF6905PF



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709350864

Ästhetik

Ästhetik	Victoria	**Gerätetür**	Mit Zierblende
Farbe	Creme	**Türgriff**	Victoria
Design	Abgerundet	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Edelstahl-Design
Material	Lackiert	**Markenlogo**	Standard
Glasart	Klarglas	**Bedienknebel**	Victoria
Farbe des Dekors	Schwarz	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Edelstahl-Design
Typ Dekor	Siebdruck		

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	**Anzahl der Bedienknebel**	3

Programme / Funktionen

Garfunktionen	8

Garfunktionen

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

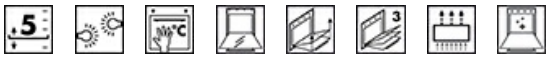
Reinigungsprogramm

Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit	Ende Garvorgang	**Minutenzähler**	Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	70 l	**Leistung der Heißluft 1**	2000 W
Typ Garraum	Sares	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
Temperatur min.	50 °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 Kleinflächengrills	1700 W	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	**Material des Garraums**	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



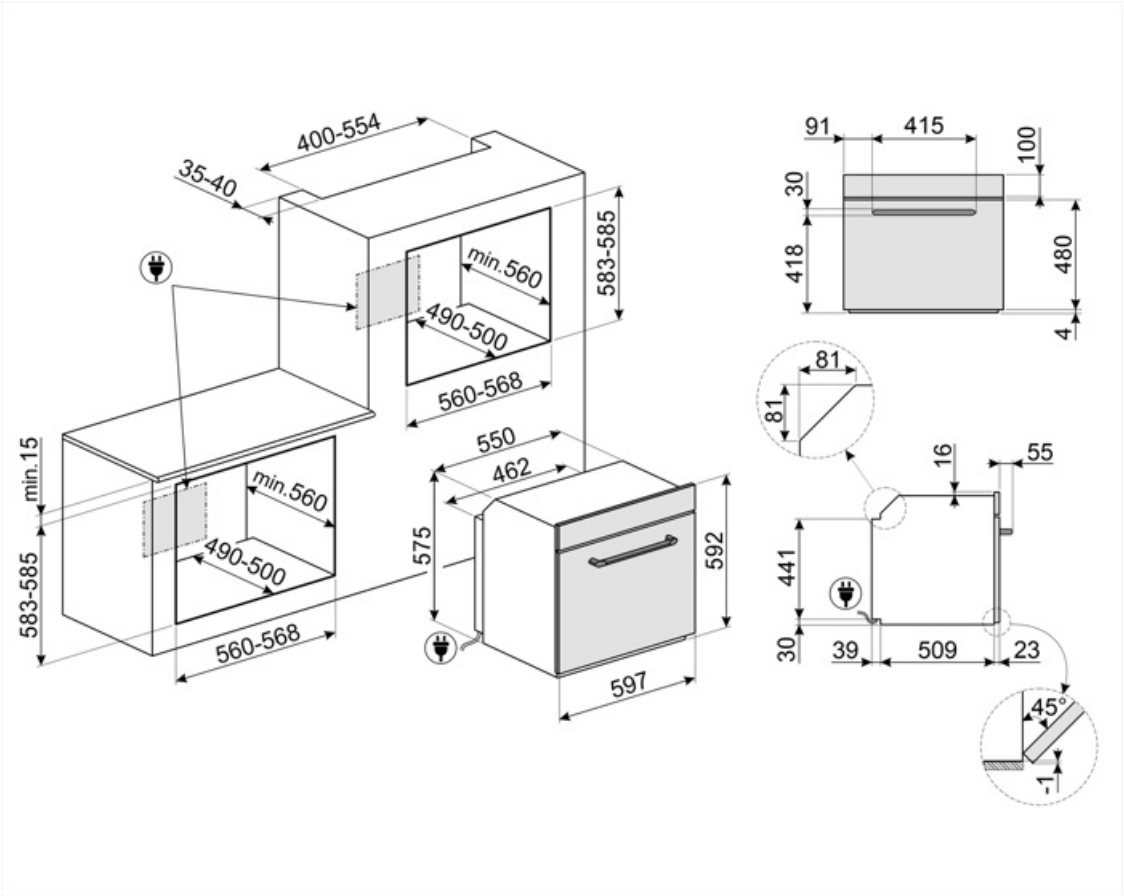
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2,88 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 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	(F;E) Schuko	**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



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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.



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.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Elektro-Anschluss



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: 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.



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.



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.



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



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



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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