

# SF6922XPZE1



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709241681



## Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit Zierblende
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Victoria
Design	Abgerundet	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Edelstahl	Markenlogo	Standard
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Victoria
Glasart	Klarglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

## Bedienelemente

Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2
Bedienungsart	Bedienknebel		

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	20
Personalisierte Rezepte	No

## Garfunktionen

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

## Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Sabbath		

## Reinigungsprogramm

Vapor Clean
-------------

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion
Minutenzähler	Ja	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja

## Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Gerätetür</b>	Fresh Touch
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	2	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Abkühlssystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1100 W	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	331x460x412 mm

Leistung des Großflächengrills	2700 W	Temperaturregelung	Elektronisch
		Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja		

## Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.38 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.66 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.05 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.78 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	80,5 %

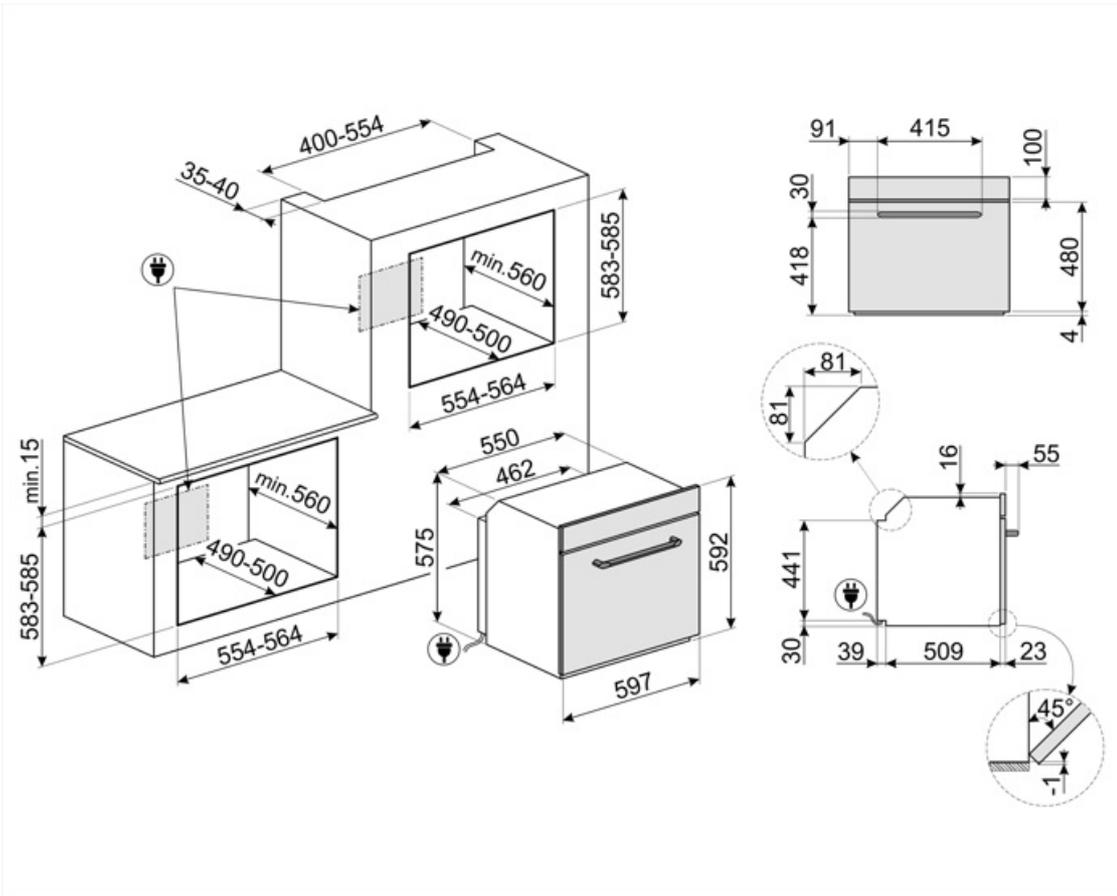
## Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Pizza-Zubehör	Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung

## Elektrischer Anschluss

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



---

## Kompatibel Zubehör

---



### 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.



### 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.



## Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z		Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch		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 äüße		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflgeerleichterung.
	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		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 + 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.

 <p><b>ECO-Funktion:</b> 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><b>Großflächengrill:</b> 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><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p><b>Pizza:</b> 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><b>Turbo-Heißluft:</b> 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><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>
 <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>	 <p><b>Pizza-Backofen:</b> 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 Pi</p>
 <p><b>ECO Logic:</b> eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.</p>	 <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.</p>
 <p><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>	 <p><b>Sabbath-Funktion:</b> gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt</p>
 <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>	 <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>
 <p><b>Teleskopschienen:</b> ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>	 <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.</p>
 <p><b>Klappbarer Grill:</b> dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>	 <p><b>Vapor Clean:</b> eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>
 <p><b>Nutzvolumen 79 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>	 <p><b>Nutzvolumen 79 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>