SF69M3TNO

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709322380

Ästhetik

Ästhetik	Victoria	**Art des Dekors**	Symbole
Farbe	Schwarz	**Gerätetür**	Mit Zierblende
Oberfläche	Matt	**Türgriff**	Victoria
Design	Abgerundet	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Edelstahl-Optik
Material	Lackiert	**Markenlogo**	Standard
Glasart	Klarglas	**Bedienknebel**	Victoria
Farbe des Dekors	Weiß	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Edelstahl-Optik

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

Temperatur min.	60 °C	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
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	2	**Vollglasinnentür**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Anzahl aller Türverglasungen**	3
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Kaminabzugsleistung**	Fixiert
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360x460x425 mm
Leistung des Großflächengrills	2700 W	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Leistung der Heißluft 1	2000 W	**Material des Garraums**	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

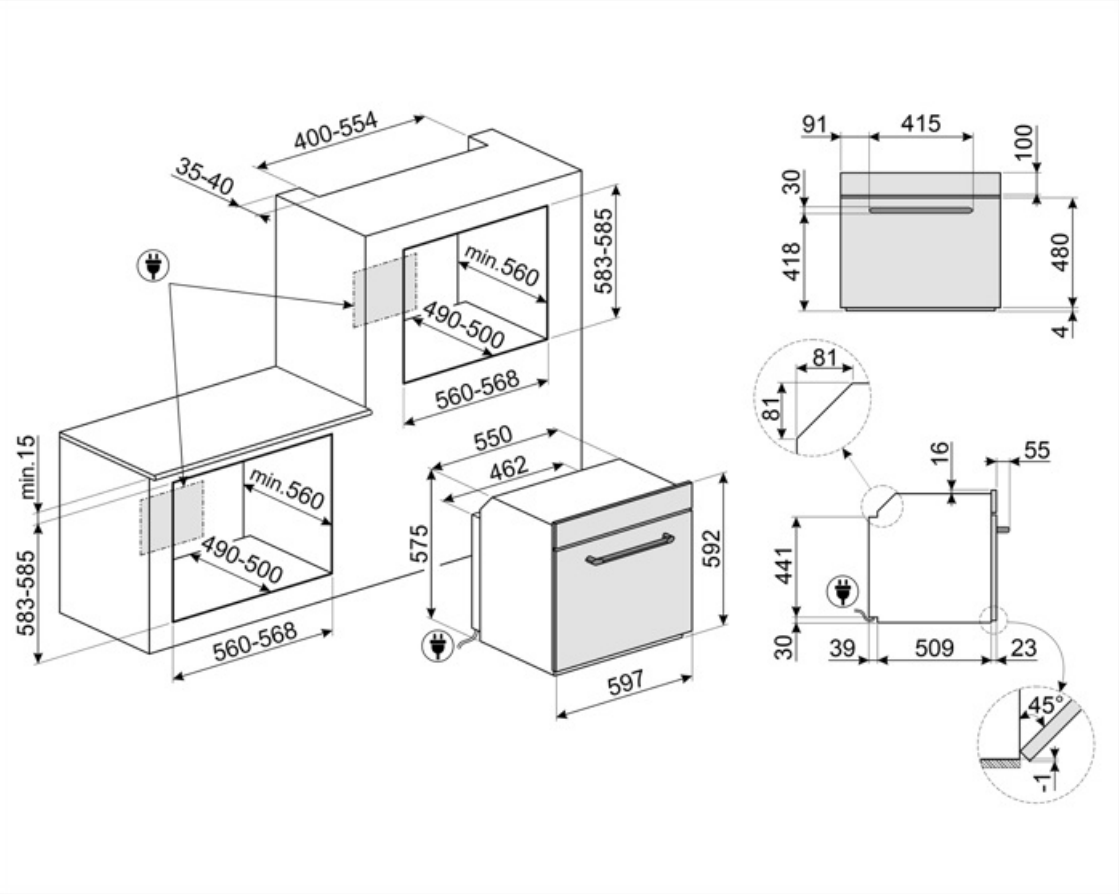
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2,88 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 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	220-240 V	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	150 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



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.

Symbols glossary

Energy efficiency class 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: 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.

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

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.

Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.

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