

# SF68C1AO



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Umluft
EAN13	8017709351281



## Ästhetik

Ästhetik	Nostalgie	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Anthrazit	Gerätetür	Mit Zierblende
Design	Flach	Türgriff	Nostalgie
Verzierung der Komponenten	Messing-Antik	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Messing-Antik
Material	Lackiert	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Nostalgie
Farbe des Dekors	Gold	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Messing

## Bedienelemente

Display	Uhr	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	Programmuhr	Anzahl der Bedienknebel	2

## Programme / Funktionen

Garfunktionen 6  
Garfunktionen

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

## Optionen

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

## Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Temperatur max.	250 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
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	Einfach
Leistung der Unterhitze	1200 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung der Oberhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Material Garraum	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
Nutzbare 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 (EEL cavity)	95,2 %

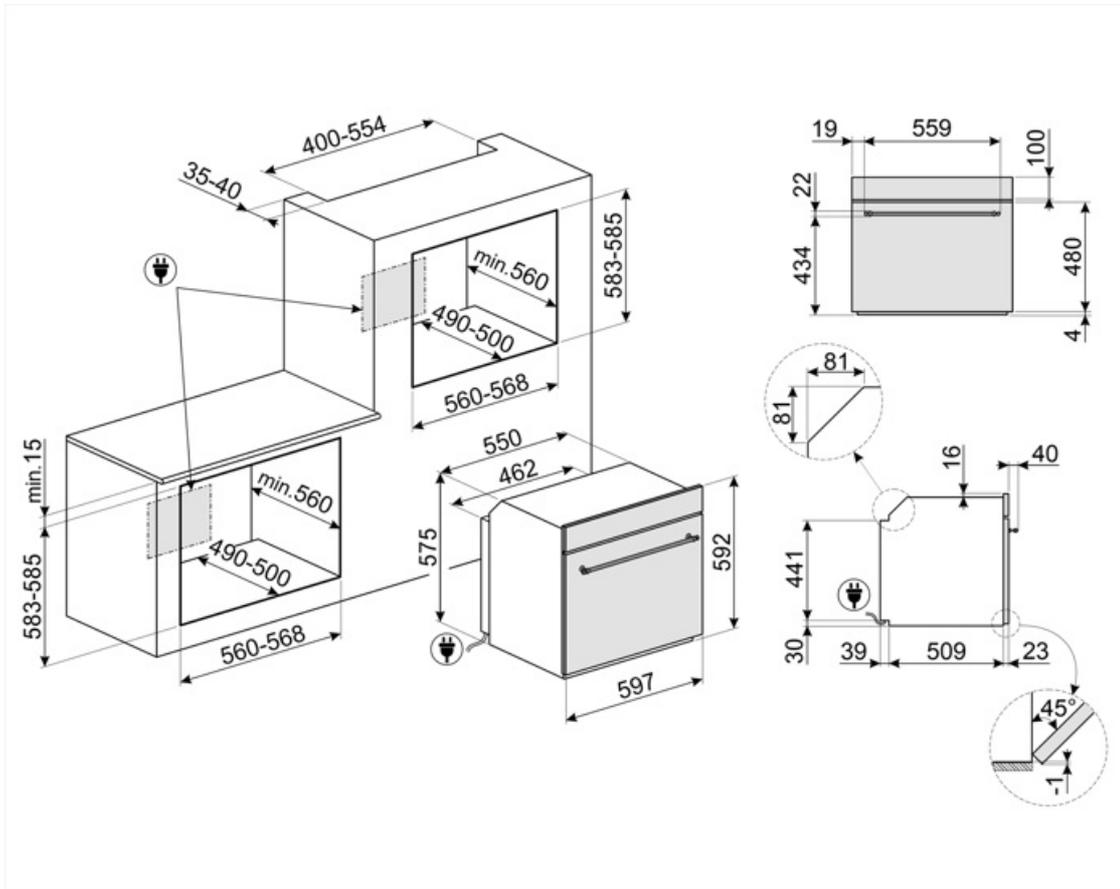
## Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
----------------------------	---	--	---

## Elektrischer Anschluss

**Spannung** 220-240 V  
**Absicherung** 13 A  
**Elektrischer Gesamanschlusswert** 3000 W

**Frequenz** 50 Hz  
**Länge Netzkabel** 150 cm



## 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.



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### 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

	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	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 äüÙe		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-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.
	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		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.
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		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.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.		Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
	Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.		Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.