SF6101TB3

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709329310

Ästhetik

Ästhetik	Linea	**Gerätetür**	Vollglas
Farbe	Schwarz	**Türgriff**	Linea minimal
Design	Flach	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Schwarz
Material	Glas	**Markenlogo**	Siebdruck
Glasart	Klarglas	**Bedienknebel**	Linea
Farbe des Dekors	Grau	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Schwarz
Art des Dekors	Symbole		

Bedienelemente

Display	CompactScreen	**Bedienungsart**	Bedienknebel
Typ Display	LCD	**Anzahl der Bedienknebel**	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	No
Personalisierte Rezepte	No

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

- Auftauen nach Zeit
- Hefestufe
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Weitere Funktionen**	Warmhalten
Minutenzähler	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	**Schnell-Vorheizung**	Ja

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	30 °C	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
Temperatur max.	280 °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	1	**Vollglasinnentür**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Anzahl aller Türverglasungen**	3
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Kaminabzugssystem**	Einzeln
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360x460x425 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1800 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Leistung der Heißluft 1	2000 W	**Material Garraum**	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

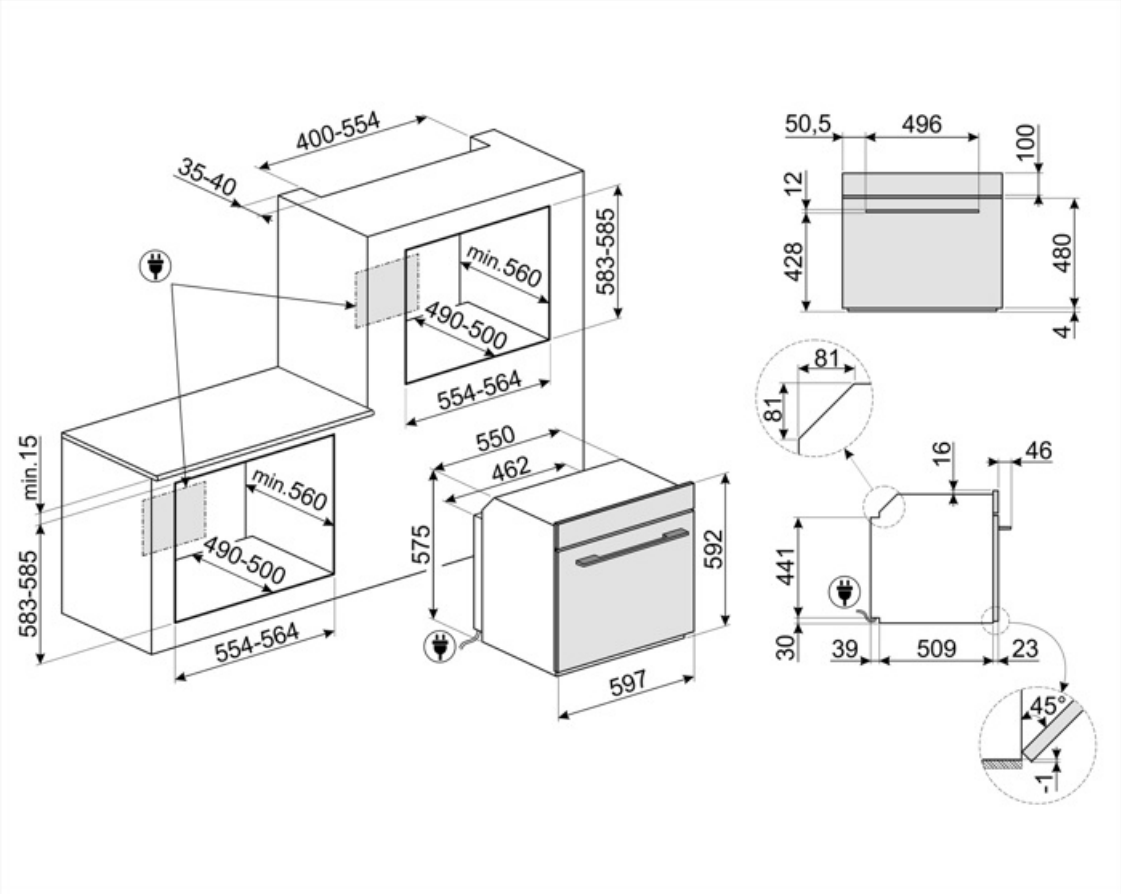
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2.45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.68 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.13 KWh	**Anzahl der Garräume**	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.07 MJ	**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)**	81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Auflagerost für Fettpfanne**	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		


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
-1

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 Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

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

A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.

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.

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.

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

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.

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.

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

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.

DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.

Hefeteigfunktion: 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.

Sabbath-Funktion: 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

Elektronische Temperatursteuerung: 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.

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.