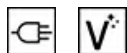


SF6200TSI



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709361341



Ästhetik

Ästhetik	Musa	Art des Dekors	Schraffur
Farbe	Silber	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Hochglanz	Türgriff	Musa
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Bedienknebel	Musa
Farbe des Dekors	Weiß	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz

Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-
Typ Display	LED		Bedientasten
		Anzahl der Bedienknebel	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	8
---------------	---

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

 Hefestufe	 Stone Cooking	 Air-Fry
--	---	---

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Schnell-Vorheizung	Ja
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.	60 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
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	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einfach
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



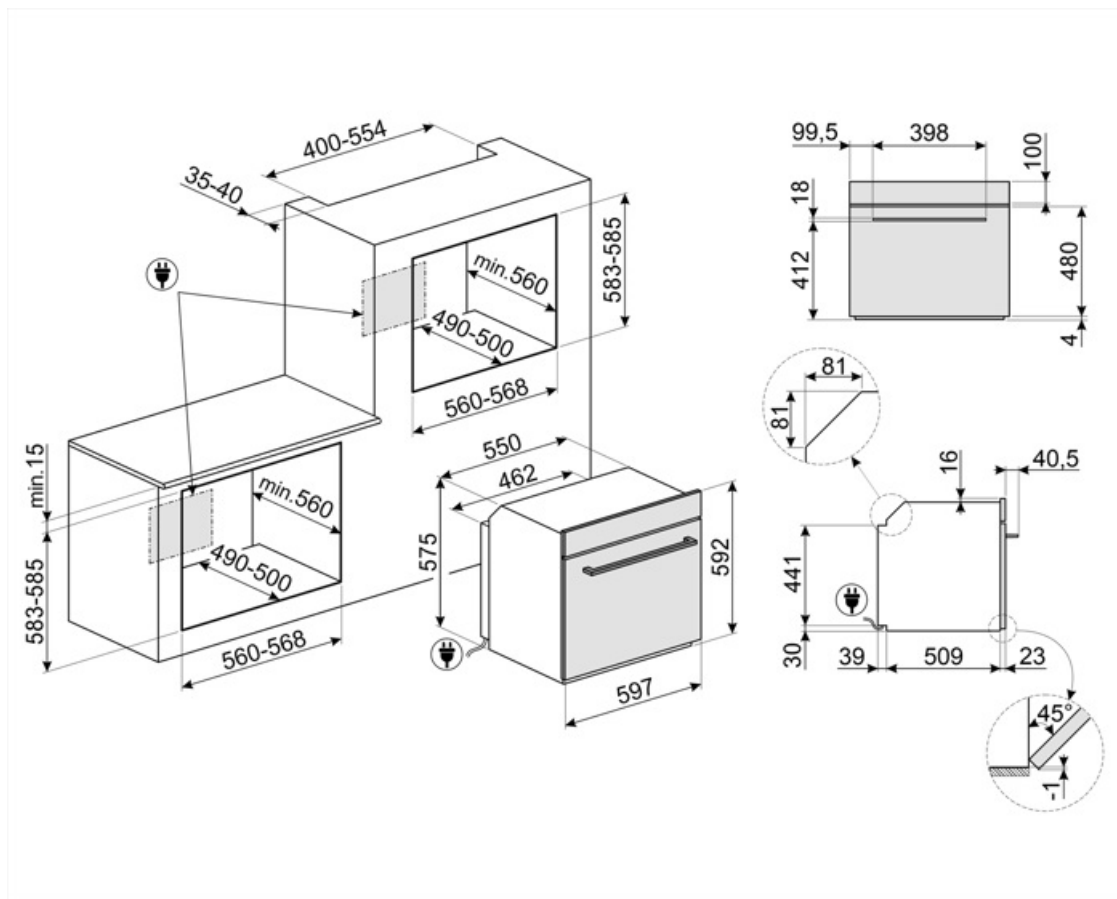
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,88 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,15 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4,14 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL 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	Cable with free ends	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	150 cm



Kompatibel Zubehör

AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal, um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



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.



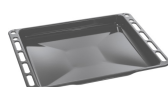
BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



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.



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.



Alternative Produkte



SF6200TBI

Schwarz

Symbolverzeichnis

	Energieeffizienzklasse A		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.		Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	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 äußere.
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarieren 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.		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.
	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		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.
	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
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.		Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.		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.
	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.



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



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



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



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dab



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.