

SF6400PZX



| | |
|------------------|---------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Heißluft |
| Pizzabackofen | Ja |
| EAN13 | 8017709324995 |



Ästhetik

| | | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Ästhetik | Selezione | Art des Dekors | Symbole |
| Farbe | Edelstahl | Gerätetür | Mit Zierblende |
| Oberfläche | Anti-Finger-Protektion | Türgriff | Rechteckiger Griff |
| Design | Flach | Farbe/Ausführung des Türgriffs | Edelstahl-Optik |
| Material | Edelstahl | Markenlogo | Geprägt |
| Art des Edelstahls | Gebürstet | Bedienknebel | Restyling Selezione |
| Glasart | Eclipse-Schwarzglas | Farbe/Ausführung der Bedienknebel | Edelstahl-Optik |
| Farbe des Dekors | Schwarz | | |

Bedienelemente



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

Programme / Funktionen

| | |
|-------------------------|----|
| Garfunktionen | 8 |
| Automatikprogramme | No |
| Personalisierte Rezepte | No |

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

| |
|-----------|
| Hefestufe |
|-----------|

Optionen



| | | | |
|----------------------------|-----------------|--------------------|----|
| Programmierung der Garzeit | Ende Garvorgang | Schnell-Vorheizung | Ja |
| Minutenzähler | Ja | | |

Technische Eigenschaften



| | | | |
|--|---------|--------------------------------------|-------------------------|
| Temperatur min. | 50 °C | Gerätetür | Fresh Touch |
| Temperatur max. | 250 °C | Abnehmbare Gerätetür | Ja |
| Anzahl der Garebenen | 5 | Vollglasinnentür | Ja |
| Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft) | Einfach | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Anzahl der Beleuchtungen | 1 | Anzahl aller Türverglasungen | 3 |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Kaminabzugsleistung | Fixiert |
| Innenbeleuchtung austauschbar | Ja | Abkühlsystem | Kühlgebläse |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Kaminabzugssystem | Doppelt |
| Leistung der Unterhitze | 1100 W | Variable Drehzahl des Kühlgebläses | Ja |
| Leistung der Oberhitze | 1000 W | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 331x460x412 mm |
| Leistung des Kleinflächengrills | 1700 W | Temperaturregelung | Elektromechanisch |
| Leistung des Großflächengrills | 2700 W | Material Garraum | Ever Clean Emaillierung |
| Leistung der Heißluft 1 | 2000 W | | |

Technische Daten / Energielabel



| | | | |
|---|---|---|---------|
| Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D) | A | Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 2.81 MJ |
|---|---|---|---------|

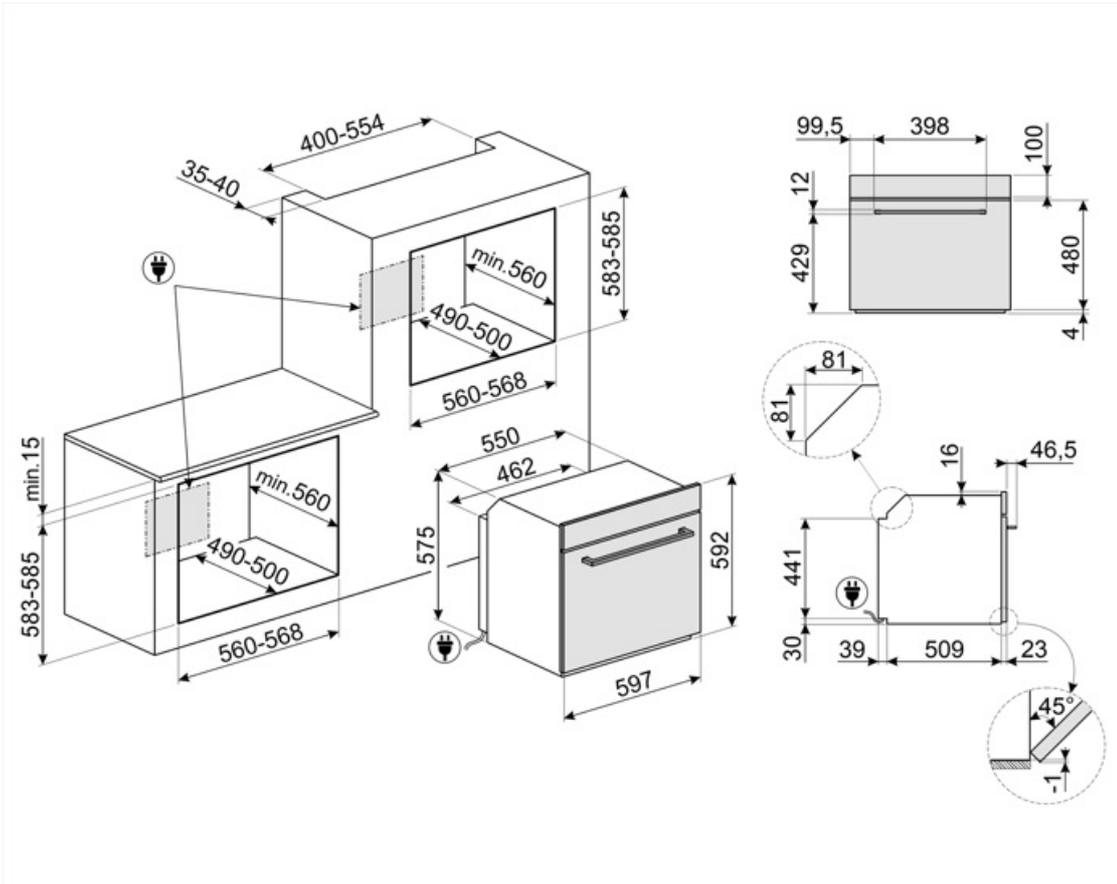
| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Nutzbare Garraumvolumen | 65 l | Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) | 0.78 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) | 1.09 kWh | Anzahl der Garräume | 1 |
| Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus | 3.92 MJ | Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity) | 95,1 % |

Serienzubehör

| | | | |
|--|---|---------------|--|
| Grillrost mit Tiefensperre | 1 | Pizza-Zubehör | Refractory stone (round without handles) + cover |
| 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

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

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten. |  | Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur. |
|  | Elektro-Anschluss |  | Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür. |
|  | 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 Überhitzung. |  | Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist außen. |
|  | 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 Fertiggarwerden von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen. |
|  | 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. |  | 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 einzulegen. |
|  | 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. |  | 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 Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen. |  | Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum. |
|  | Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist. |  | Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums. |
|  | Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden. | | |



Pizza-Backofen: 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



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



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



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.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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