

# SF6400PZX




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



## Ästhetik

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









## Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Anzahl der Bedienknebel	2
Display-Technologie	LED	Bedienknebel	Restyling Selezione
Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik

## Programme / Funktionen

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

## Garfunktionen

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

## Sonderfunktionen

 Hefestufe
--

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Ende Garvorgang	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja
<b>Minutenzähler</b>	Ja		

## Technische Eigenschaften



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

## Technische Daten / Energielabel



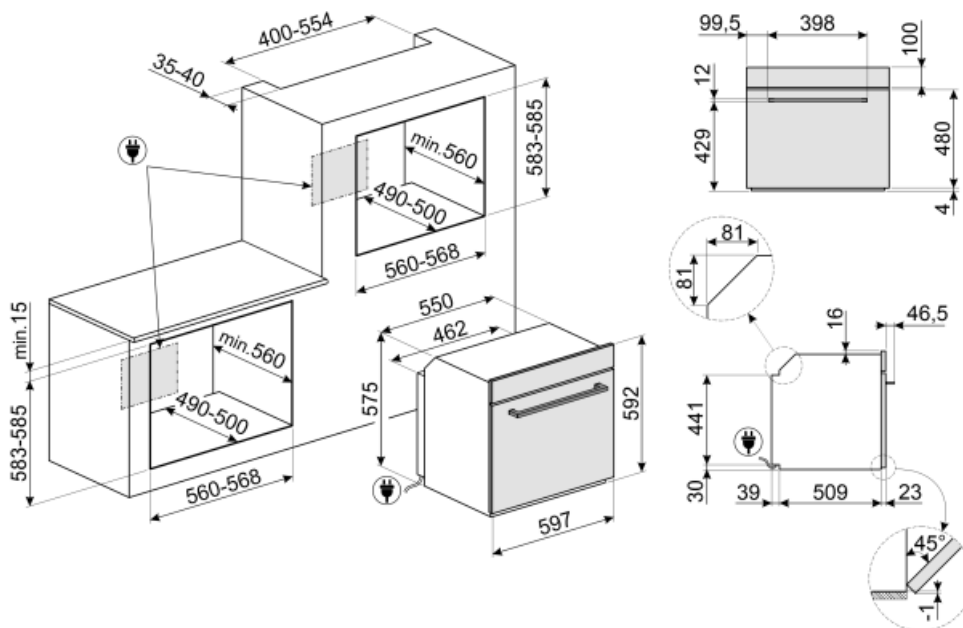
<b>Energieeffizienzklasse</b> (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	2.81 MJ
<b>Nutzbare Garraumvolumen</b>	65 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0.78 kWh
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	1.09 kWh	<b>Anzahl der Garräume</b>	1
<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus</b>	3.92 MJ	<b>Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)</b>	95,1 %

## Serienzubehör

<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Pizza-Zubehör</b>	Refractory stone (round without handles) + cover
<b>Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)</b>	1		

## Elektrischer Anschluss

<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Länge des Netzkabels</b>	150 cm
<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3000 W		



## Sonderzubehör

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.



### 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.



### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



### 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



## Symbols glossary (TT)

	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.
	A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)		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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
	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.		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.
	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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.		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 einzugeben.
	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.
	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.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.		Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



**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 Pizzen in nur 3-5 Min. (je nach Belag). Diese Funktion ist auch ideal für die Zubereitung von Pasteten, gebackenem Fisch und Gemüse etc.



**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.



**Garraumvolumen 65 l:** das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.