SFP6104SC

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709276232

Ästhetik

Ästhetik	Linea	**Farbe des Dekors**	Weiß
Farbe	Silber	**Art des Dekors**	Symbole
Design	Flach	**Gerätetür**	Vollglas
Material	Glas	**Türgriff**	Linea
Art des Edelstahls	Gebürstet	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Chrom
Glasart	Stopsol-Silberglas	**Markenlogo**	Siebdruck

Bedienelemente

Typ Display	TFT	**Multilinguale Display-Sprachen**	3
Bedienungsart	Touch-Control	**Display-Sprachen**	English (UK), zh-CHS, zh-CHT

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	50
Personalisierte Rezepte	10

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

- Auftauen nach Zeit
- Auftauen nach Gewicht
- Hefestufe
- Tellerwärmer
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Pyrolyse
- Pyrolyse eco

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende
Minutenzähler	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Weitere Funktionen	SmartCook-System, Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Signaltöne abschaltbar
Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	30 °C	**Art der Türöffnung**	Standard Türöffnung
Temperatur max.	280 °C	**Gerätetür**	Cool Door
Anzahl der Garebenen	5	**Abnehmbare Gerätetür**	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	**Vollglasinnentür**	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Anzahl aller Türverglasungen**	4
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft 1	2000 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Kaminabzugssystem	Doppelt
Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Temperaturregelung	Elektronisch
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

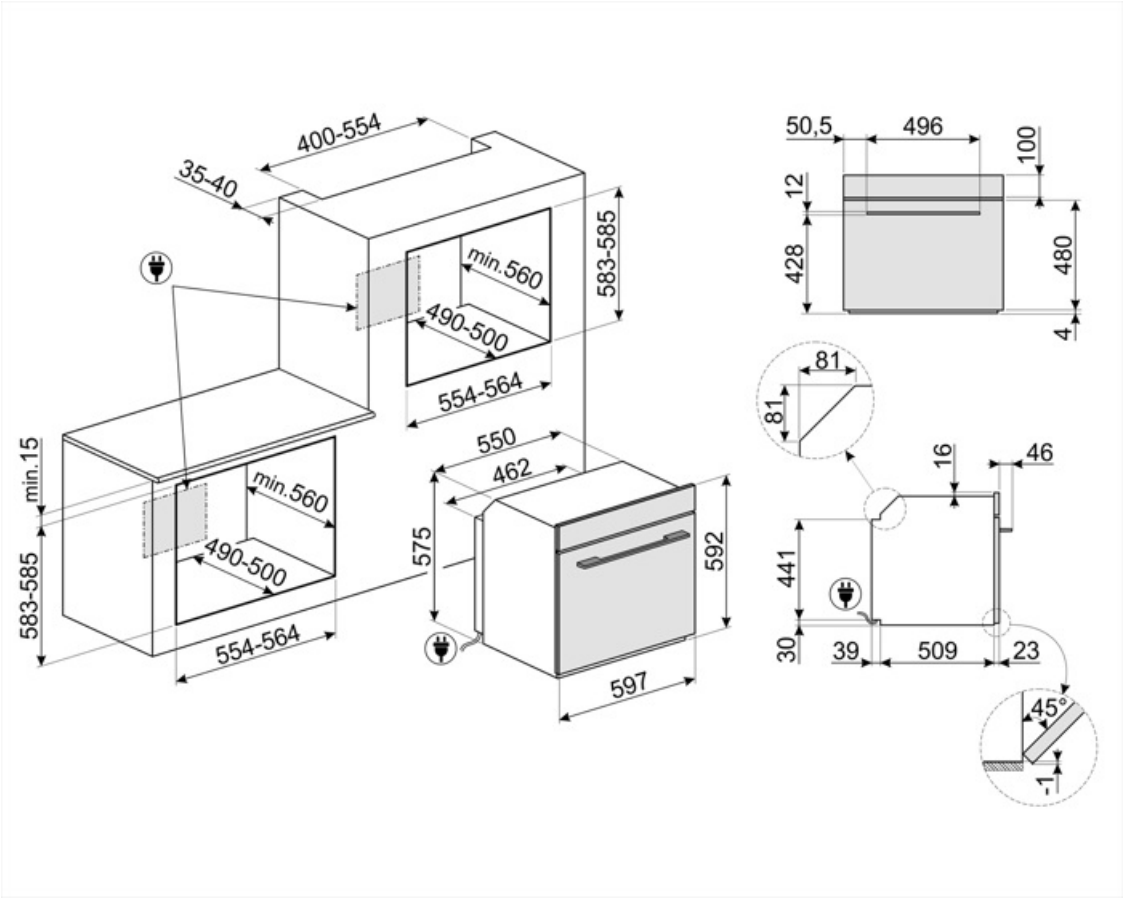
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Nutzbares Garraumvolumen	70 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	3.06 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.85 KWh
Anzahl der Garräume	1
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	101,2 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
Auflagerost für Fettpfanne	1
Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(I) China
Spannung	220-240 V
Absicherung	13 A
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Frequenz	50/60 Hz
Länge Netzkabel	115 cm


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

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

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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

Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z

Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

EASYGUIDE_72dpi

Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch

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 äuße

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 Überhi

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

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.

Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.

Circulaire + grill: Circulaire with upper element or grill: Similar to fan with upper element with the added cooking speed of circulaire, ideal for dishes with a crispy topping. When used with the grill the food will brown more quickly.

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.

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.

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

Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.

ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.

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.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.

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

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

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

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

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

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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.

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