

# SFP6201TB



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709359683



## Ästhetik

Ästhetik	Musa	Art des Dekors	Schraffur
Farbe	Schwarz	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	Dunkelgrau	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz

## Bedienelemente













Display	CompactScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
---------------	----

## Garfunktionen

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

## Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe	 Sabbath
---	---	---

## Reinigungsprogramm

 Pyrolyse
---

## Optionen



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

## Technische Eigenschaften



<b>Garraumvolumen (l)</b>	70 l	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Typ Garraum</b>	Sares	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	1	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	360x460x425 mm
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1800 W		

Leistung der Heißluft 1 2000 W

Temperaturregelung

Elektronisch

Material des Garraums

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

2.45 MJ

Energieverbrauch pro  
Zyklus im Umluft-  
Modus, Garraum 1 (EC  
electric cavity)

0.68 kWh

Anzahl der Garräume  
Energieeffizienzindex  
Garraum 1 (EEL cavity)

1

81 %

## Serienzubehör

Grillrost mit  
Tiefensperre

1

Backblech/Fettpfanne  
emailliert (H: 40 mm)

1

## Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)

220-240 V

Netzstecker

(F;E) Schuko

Absicherung

13 A

Elektrischer

3000 W

Gesamtanschlusswert

Frequenz

50/60 Hz

Länge Netzkabel

150 cm



---

## Kompatibel Zubehör

---

### 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





















---















**SFP6201TS**

Silber

## Symbolverzeichnis

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>  |  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p>  |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>  |  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>   |
|  <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>  |  <p>Elektro-Anschluss</p>   |
|  <p>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 äüÙe</p>   |  <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</p>   |
|  <p>Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus KühlgebläÙe und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhi</p>   |  <p>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</p> |
|  <p>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.</p>                       |  <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p>                   |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>   |  <p>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</p>   |
|  <p>Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das HeißluftgebläÙe ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga</p> |  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.   |    | Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.  |
|    | Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.   |    | 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 |
|    | 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.   |
|    | 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 |    | Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.   |
|   | 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.   |
|  | Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.   |  | DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.  |