SFP6201TB



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

Ästhetik

Ästhetik	Musa	**Typ Dekor**	Siebdruck
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

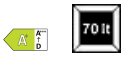
Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Weitere Funktionen**	Warmhalten
Minutenzähler	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	**Schnell-Vorheizung**	Ja

Technische Eigenschaften

Garraumvolumen (l)	70 l	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
Typ Garraum	Sares	**Art der Türöffnung**	Standard Türöffnung
Temperatur min.	30 °C	**Gerätetür**	Cool Door
Temperatur max.	280 °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**	4
Art der Beleuchtung	Halogen	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360x460x425 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1800 W		

Leistung der Heißluft 1	2000 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
		Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



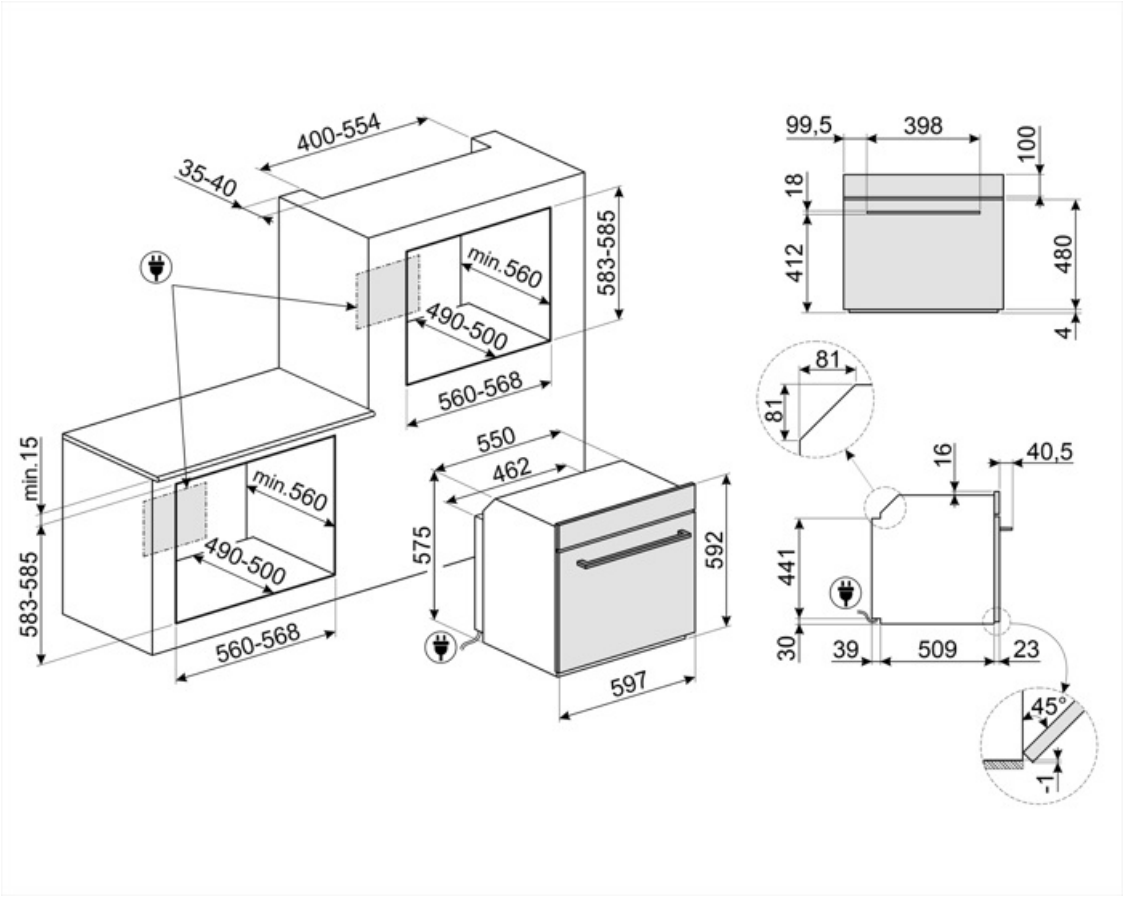
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2,45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0,68 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,09 kWh	**Anzahl der Garräume**	1
		Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81 %
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3,92 MJ		

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	(F;E) Schuko	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

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



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



Elektro-Anschluss



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



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.



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.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



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



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.



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



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.

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.

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.