SFP6301TVN

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709310233

Ästhetik

Ästhetik	Classici	**Art des Dekors**	Symbole
Farbe	Schwarz-Matt	**Gerätetür**	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Matt	**Türgriff**	Classici
Design	Flach	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Schwarz (Special Edition)
Material	Lackiert	**Markenlogo**	Siebdruck
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	**Bedienknebel**	Classici
Farbe des Dekors	Silber	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Schwarz-Matt

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

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	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Anzahl aller Türverglasungen**	4
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1800 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360x444x425 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
		Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja

Technische Daten / Energielabel

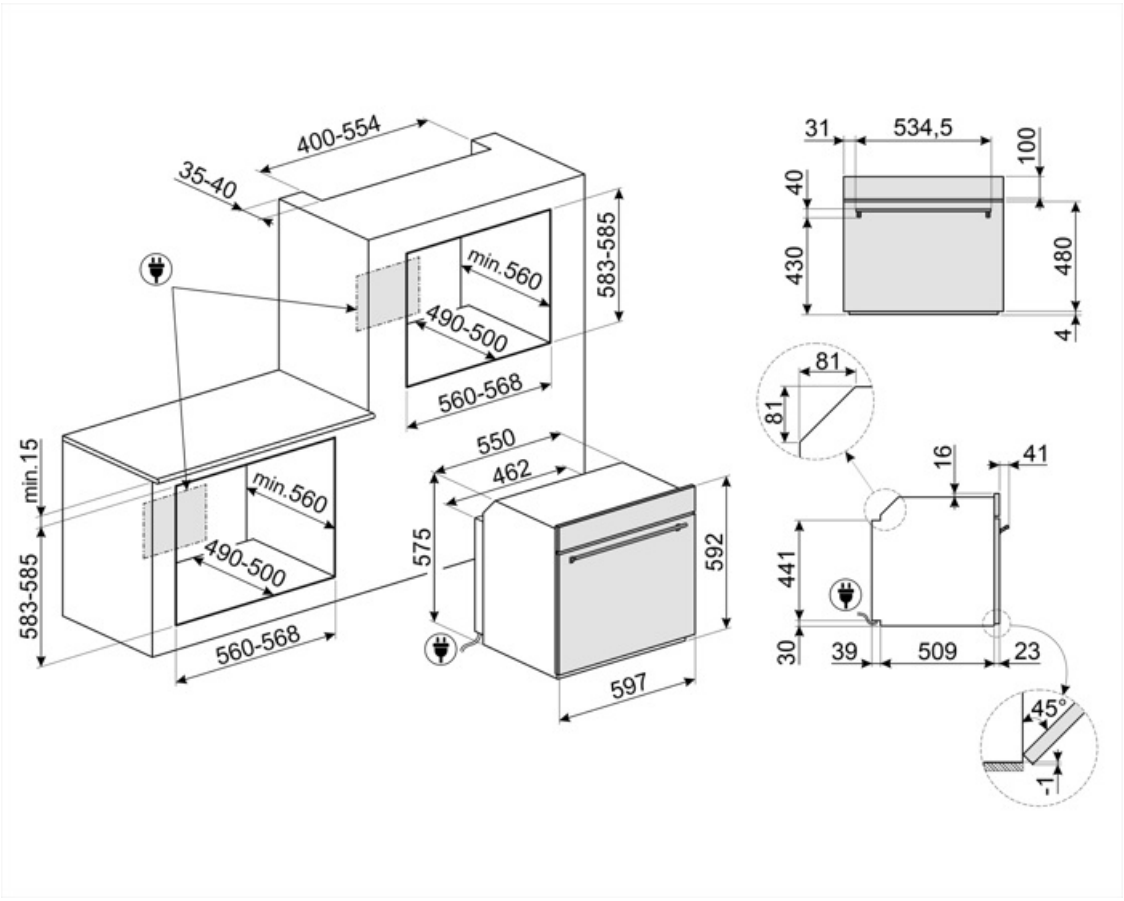
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2.45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.68 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh	**Anzahl der Garräume**	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)**	81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1	**Auflagerost für Fettpfanne**	1
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		


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
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
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.

PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

Symbols glossary

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

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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

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.

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.

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

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

Elektro-Anschluss

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

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