

SFP6401TB





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

EAN13 8017709329341



Ästhetik

Ästhetik Art des Dekors Symbole Selezione **Farbe** Schwarz Gerätetür Vollglas

Flach Rechteckiger Griff Design Türgriff Schwarz

Farbe/Ausführung des Verzierung der Edelstahl Komponenten Türgriffs

Glas Material Markenlogo Glasart Klarglas

Farbe des Dekors Grau Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Ausführung der

Siebdruck

Restyling Selezione

Schwarz

Bedienelemente



CompactScreen Bedienknebel Display **Bedienungsart**

Anzahl der Typ Display LCD Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 10 Automatikprogramme No Personalisierte Rezepte No



Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze

Unterhitze + Heißluft

Pizza

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit

Hefestufe

Sabbath

Reinigungsprogramm



Optionen







Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und

Weitere Funktionen Garende Demo-Mode Showroom-

Warmhalten

Funktion

Ja

Ja

Minutenzähler Ja Tastensperre/Kindersicherung Ja

Schnell-Vorheizung

Technische Eigenschaften



















30 °C Temperatur min. Temperatur max. 280°C Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl der 1

Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen Innenbeleuchtung Ja

austauschbar Leistung der 40 W Beleuchtung

Garraumbeleuchtung la bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung des 1800 W Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Art der Türöffnung Standard Türöffnung Gerätetür Cool Door Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür Ja herausnehmbar 4

Anzahl aller Türverglasungen Abkühlsystem Kühlgebläse Kaminabzugssystem Doppelt Variable Drehzahl des Ja Kühlgebläses Türverriegelung bei Ja **Pyrolyse**

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

360x460x425 mm

Temperaturregelung Elektronisch

Material Garraum Ever Clean Emaillierung



Sicherheitsabschaltung Ja der Beheizung bei Türöffnung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Nutzbares 70 I Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus A+

1.09 KWh

3.92 MJ

1

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

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

electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 0.68 KWh

2.45 MJ

1 81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre

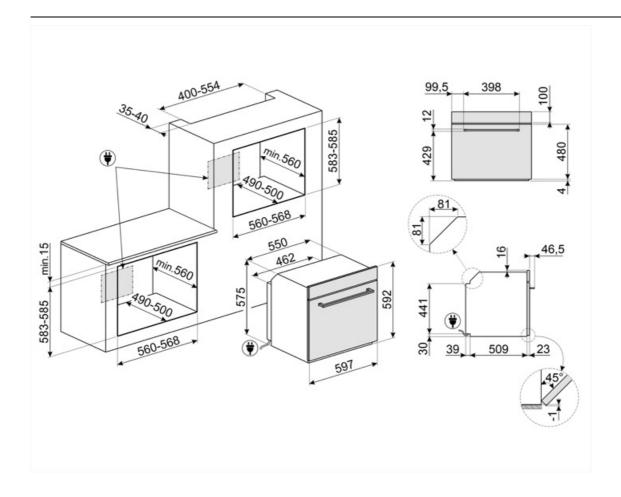
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm) Auflagerost für Fettpfanne

1

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V Absicherung 13 A Elektrischer 3000 W Gesamtanschlusswert Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 150 cm







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.



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



Vierfach 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 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 + 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.



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



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.



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.



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 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



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