

# SFP6401TVN1



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709285456



## Ästhetik

Ästhetik	Selezione	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Mit 2 Zierleisten
Design	Flach	Türgriff	Rechteckiger Griff
Verzierung der Komponenten	Edelstahl	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Restyling Selezione
Farbe des Dekors	Grau	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik

## Bedienelemente













Display	CompactScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

## 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

 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>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	1	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1800 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	360x460x425 mm
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
		<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung

Sicherheitsabschaltung Ja  
der Beheizung bei  
Türöffnung

## Technische Daten / Energielabel



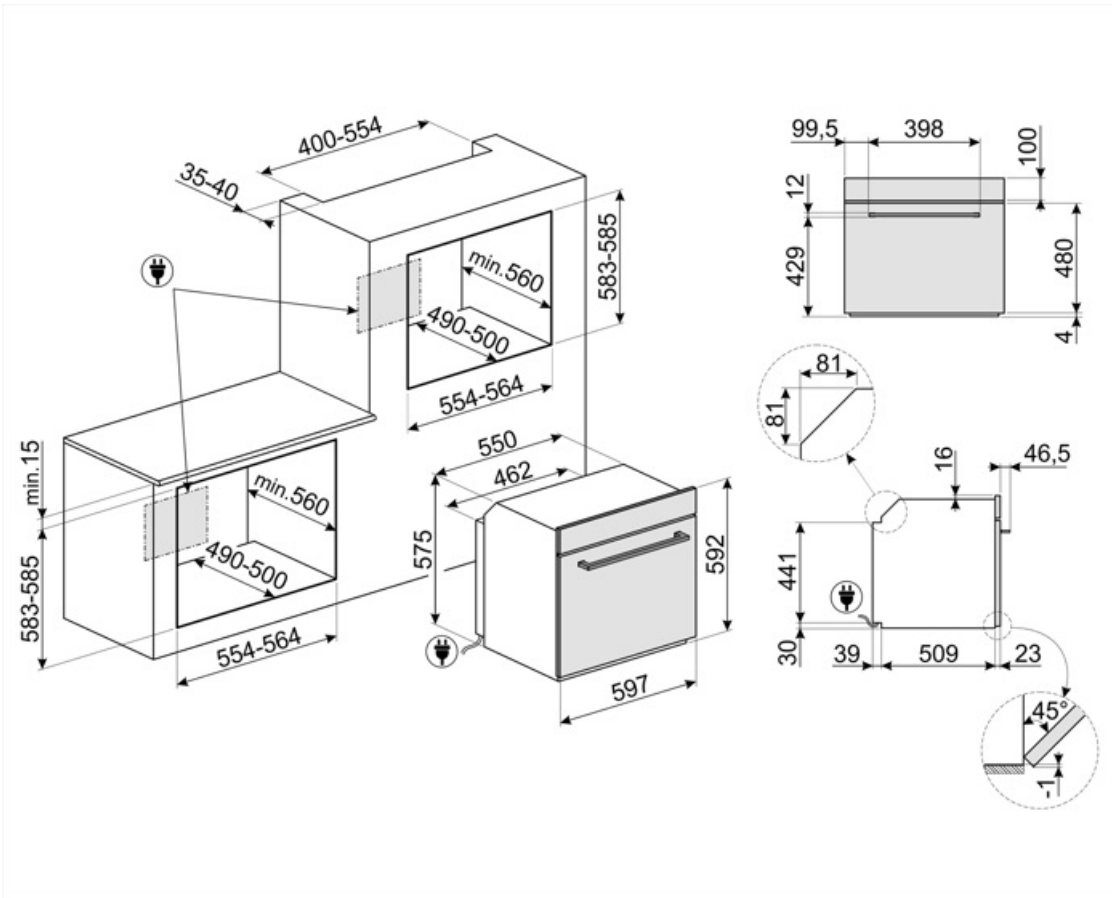
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.68 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 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 (EEL cavity)	81 %

## Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
-------------------------------	---	---	---

## Elektrischer Anschluss

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



## Kompatibel Zubehör



### BN620-1

Bakblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

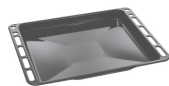
### GTP

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

Bakblech 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

 <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p>	 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</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 äußere</p>	 <p>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 Überhitzung</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 Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen</p>
 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>	 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |
|  <p><b>Pyrolyse-Reinigungsfunktion:</b> 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</p> |  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>   |  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> 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</p> |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Nutzvolumen 70 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |  <p><b>Nutzvolumen 79 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |
|  <p><b>DISPLAY-TYP COMPACTscreen:</b> das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienelemente zu bedienen.</p>  |   |