SFP6402TVN

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709268091

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**	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	**Bedienknebel**	Restyling Selezione
Glasart	Klarglas	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Grau		

Bedienelemente

Typ Display	LCD	**Anzahl der Bedienknebel**	2
Bedienungsart	Bedienknebel		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	9
Automatikprogramme	20
Personalisierte Rezepte	No

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

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

Reinigungsprogramm

- Pyrolyse
- Pyrolyse eco

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Weitere Funktionen**	Warmhalten, ECO-Light Funktion
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	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360x460x425 mm
		Temperaturregelung	Elektronisch
		Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft 1	2000 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja

Technische Daten / Energielabel

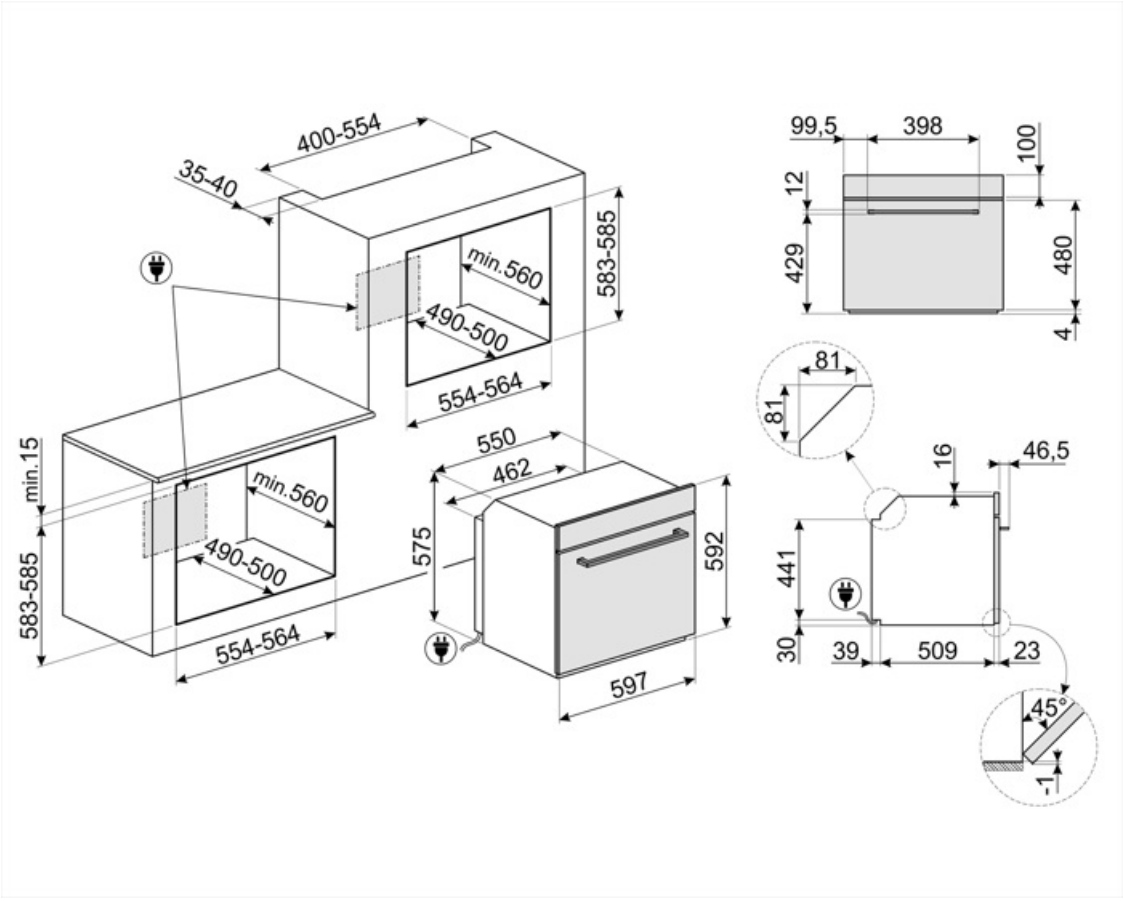
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2.45 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.68 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
99,5
398
100
12
429
480
4
81
81
16
46,5
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

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

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.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z

Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch

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

Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.

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: 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.

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.

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 + 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.

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.

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

Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.

ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.

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.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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.