SF6400PZX



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709324995

Ästhetik

Ästhetik	Selezione	**Art des Dekors**	Symbole
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Mit Zierblende
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	**Türgriff**	Rechteckiger Griff
Design	Flach	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Edelstahl-Optik
Material	Edelstahl	**Markenlogo**	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	**Bedienknebel**	Restyling Selezione
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

Display	DigiScreen	**Bedienungsart**	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LED	**Anzahl der Bedienknebel**	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	8

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

- Hefestufe

Optionen

Programmierung der Garzeit	Ende Garvorgang	**Schnell-Vorheizung**	Ja
Minutenzähler	Ja		

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	50 °C	**Gerätetür**	Fresh Touch
Temperatur max.	250 °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**	3
Art der Beleuchtung	Halogen	**Kaminabzugsleistung**	Fixiert
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Leistung der Unterhitze	1100 W	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	331x460x412 mm
Leistung der Oberhitze/Grill	1700 W	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	**Material Garraum**	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		

Technische Daten / Energielabel

Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	2.81 MJ

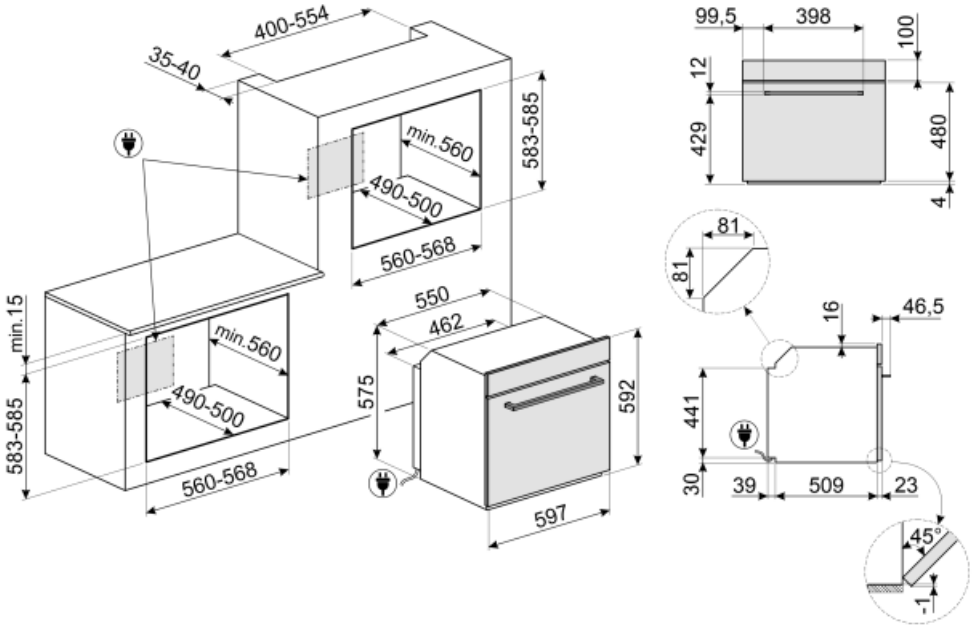
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.78 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh	**Anzahl der Garräume**	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)**	95,1 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Pizza-Zubehör**	Refractory stone (round without handles) + cover
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		



Sonderzubehör



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



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.



BN620-1

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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary (TT)



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

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



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.



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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.



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.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.



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.



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 einzugeben.



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



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

Pizza-Backofen: Backöfen dieser Art verfügen über eine einzigartige Konstruktion, die für das einzigartige Backen von Pizzen über einen direkteren Kontakt zwischen der Unterhitze und dem glasierten Schamottstein verfügen. Dies ermöglicht das Garen von Pizzen in nur 3-5 Min. (je nach Belag). Diese Funktion ist auch ideal für die Zubereitung von Pasteten, gebackenem Fisch und Gemüse etc.

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Garraumvolumen 65 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

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.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.