

SFP612NFR



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709285012



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Linea
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Chrom
Glasart	Klarglas	Markenlogo	Siebdruck
Farbe des Dekors	Grau	Bedienknebel	Linea

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

Temperatur max.

280 °C

Anzahl der Garebenen

5

Anzahl der Ventilation
(Umluft/Heißluft)

Einfach

Anzahl der

Beleuchtungen

2

Art der Beleuchtung

Halogen

Innenbeleuchtung
austauschbar

Ja

Leistung der
Beleuchtung

40 W

Garraumbeleuchtung
bei Türöffnung

Ja

Leistung der Unterhitze

1200 W

Leistung der Oberhitze

1000 W

Leistung des
Kleinflächengrills

1700 W

Leistung des
Großflächengrills

2700 W

Leistung der Heißluft 1

2000 W

Sicherheitsabschaltung
der Beheizung bei
Türöffnung

Ja

Art der Türöffnung

Standard Türöffnung

Gerätetür

Cool Door

Abnehmbare Gerätetür

Ja

Vollglasinnentür

Ja

Vollglasinnentür

Ja

herausnehmbar

Anzahl aller

Türverglasungen

4

Soft-Close Komfort-
Schließsystem

Ja

Abkühlssystem

Kühlgebläse

Kaminabzugssystem

Doppelt

Variable Drehzahl des
Kühlgebläses

Ja

Türverriegelung bei
Pyrolyse

Ja

Nutzabmessungen des
Garraums (HxBxT)

360x460x425 mm

Temperaturregelung

Elektronisch

Material Garraum

Ever Clean Emailierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Nutzbares Garraumvolumen	70 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.68 KWh
Anzahl der Garräume	1
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	81 %

Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Fettpfanne	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	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

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.



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 Zeit.



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 Beleuchtung aus.



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 außen.



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarwerden 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 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



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 einzulegen.

	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.		Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
	Elektronische Temperaturregung: 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.		