SFP67C1TAO



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709351434

Ästhetik

Ästhetik	Cortina	**Typ Dekor**	Siebdruck
Farbe	Anthrazit	**Gerätetür**	Mit Zierblende
Design	Flach	**Türgriff**	Cortina
Verzierung der Komponenten	Messing-Antik	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Messing-Antik
Material	Lackiert	**Markenlogo**	Geprägt
Glasart	Klarglas	**Bedienknebel**	Cortina
Farbe des Dekors	Gold	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Anthrazit

Bedienelemente

Display	Uhr	**Bedienungsart**	Bedienknebel
Typ Display	Programmuhr	**Anzahl der Bedienknebel**	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	9

Garfunktionen

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

Reinigungsprogramm

Pyrolyse

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Minutenzähler**	Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	65 l	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
Typ Garraum	Sares	**Art der Türöffnung**	Standard Türöffnung
Temperatur min.	50 °C	**Gerätetür**	Cool Door
Temperatur max.	260 °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**	4
Art der Beleuchtung	Halogen	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Kaminabzugssystem**	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	331x460x412 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	**Material des Garraums**	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**	2,63 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0,73 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,09 kWh	**Anzahl der Garräume**	1
		Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	89 %

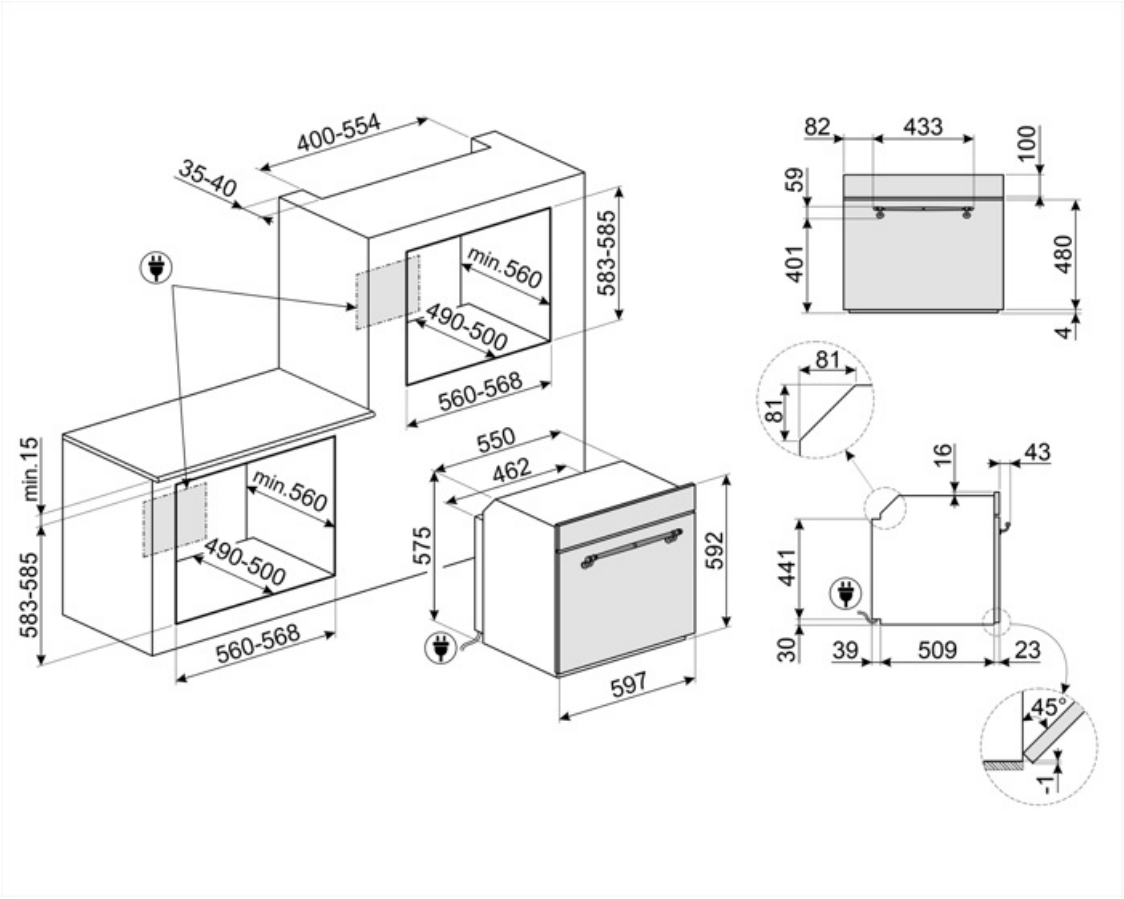
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3,92 MJ

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene**	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	**Pizza-Zubehör**	Pizzastein
Auflagerost für Fettpfanne	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	**Elektrischer Gesamtanschlusswert**	3000 W
Netzstecker	Nein	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	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.



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.



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.



STONE2

Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.

Alternative Produkte



SFP67C1TPO

Creme

Symbolverzeichnis



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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: 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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.



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



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.



Energieeffizienzklasse A



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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.



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.



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



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

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

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

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

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

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