

SFP6925XPZE1



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709241766



Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit Zierblende
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Victoria
Design	Abgerundet	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Edelstahl	Markenlogo	Standard
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Victoria
Glasart	Klarglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2
Bedienungsart	Bedienknebel		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	20

Garfunktionen

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

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	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	4
Leistung der Beleuchtung	40 W	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1100 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja

Leistung des Großflächengrills	2700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	331x460x412 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.38 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	65 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.66 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.05 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.78 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	80.5 %

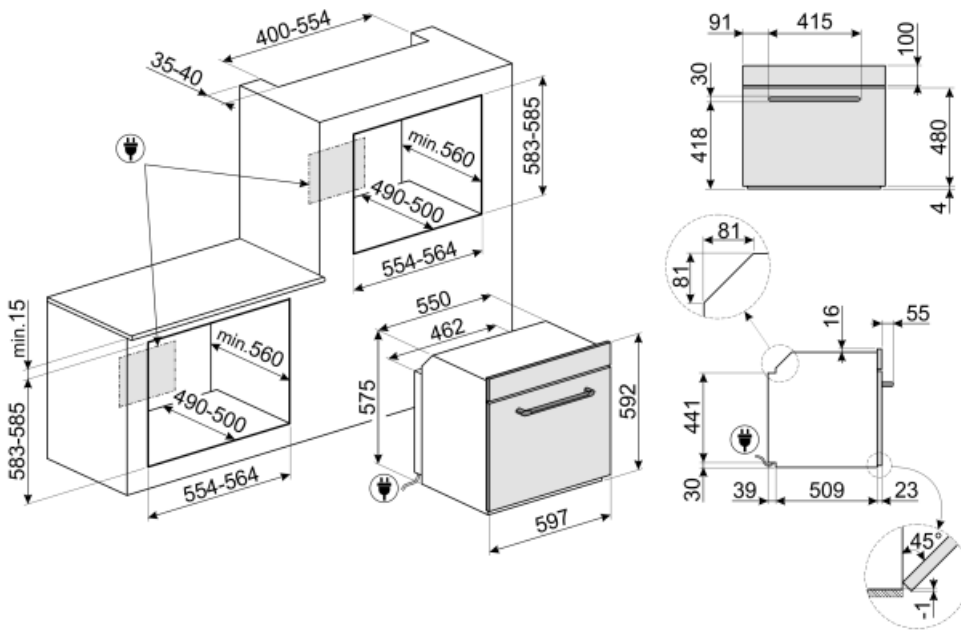
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Pizza-Zubehör	Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung

Elektrischer Anschluss

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



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.



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.



BN620-1

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

































BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Symbols glossary (TT)

 <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>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 für das Auftauen.</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>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 für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</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>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigbaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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: 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 einzugeben.</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 erfordern.</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>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p> |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |
|  <p>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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.</p> |  <p>Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p> |



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 Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.



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.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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



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