

# SFP750AOPZ



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Produktkategorie | 60 cm         |
| Produktfamilie   | Backofen      |
| Energiequelle    | Elektrisch    |
| Energiequelle    | Elektro       |
| Garmethode       | Heißluft      |
| Reinigungssystem | Pyrolyse      |
| Pizzabackofen    | Ja            |
| EAN13            | 8017709218966 |



## Ästhetik

|                            |               |                                   |                |
|----------------------------|---------------|-----------------------------------|----------------|
| Ästhetik                   | Cortina       | Art des Dekors                    | Schraffur      |
| 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

|               |              |                         |   |
|---------------|--------------|-------------------------|---|
| Bedienungsart | Bedienknebel | Anzahl der Bedienknebel | 2 |
|---------------|--------------|-------------------------|---|

## Programme / Funktionen

Garfunktionen 9  
Garfunktionen

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

## Reinigungsprogramm



## Optionen



|                            |                         |                    |    |
|----------------------------|-------------------------|--------------------|----|
| Programmierung der Garzeit | Zeitvorwahl und Garende | Schnell-Vorheizung | Ja |
| Minutenzähler              | Ja                      |                    |    |

## Technische Eigenschaften



|  |         |   |                         |
|--|---------|---|-------------------------|
| Garraumvolumen (l)                       | 65 l    | Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung | Ja                      |
| Temperatur min.                          | 50 °C   | Gerätetür   | Cool Door               |
| Temperatur max.                          | 280 °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                      |
| 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)                | 331x460x412 mm          |
| Leistung des Großflächengrills           | 2700 W  | Temperaturregelung                                  | Elektronisch            |
| Leistung der Heißluft 1                  | 2000 W  | Material des Garraums                               | Ever Clean Emaillierung |

## Technische Daten / Energielabel



|  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)                              | A        | Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus                     | 2,81 MJ  |
| Nutzbare 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        |
|  |          | Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)                                | 95,1 %   |

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

## Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp 2  
 Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm) 1  
 Auflagerost für Fettpfanne 1

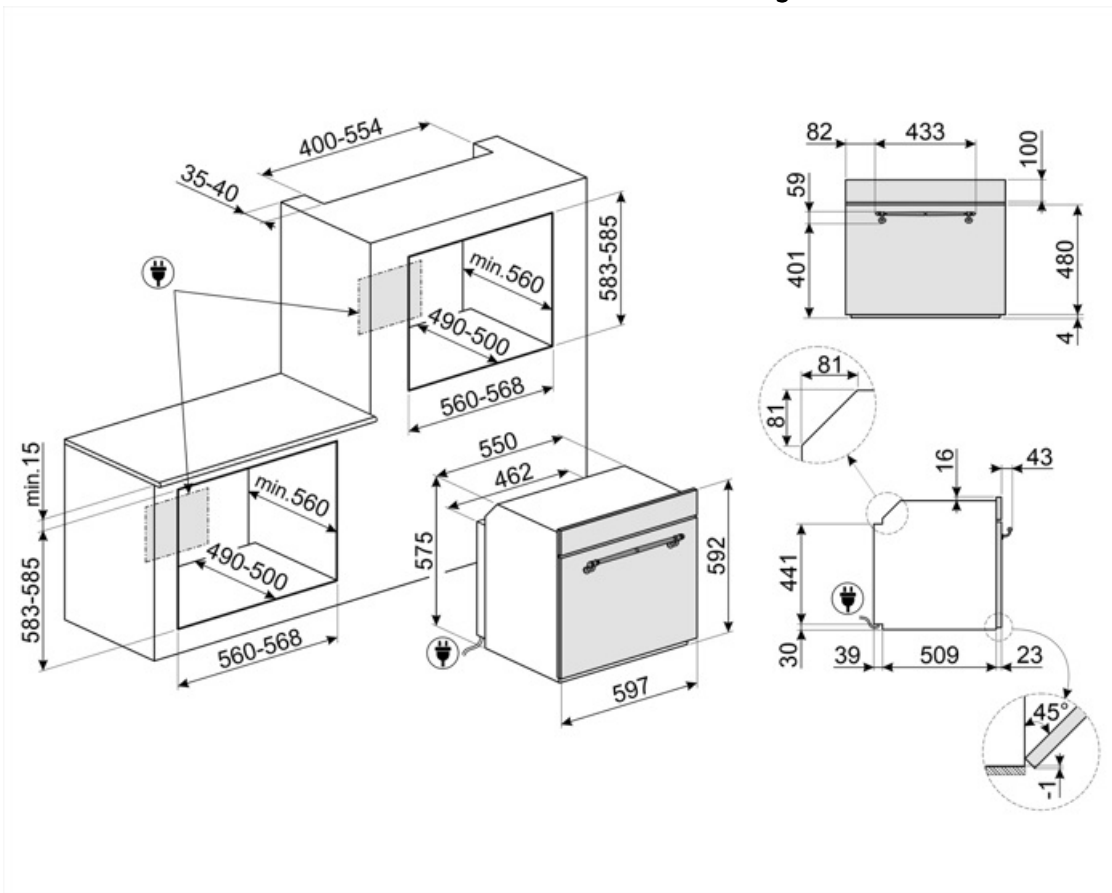
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene 1

Pizza-Zubehör Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung

## Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V  
 Netzstecker Nein  
 Absicherung 13 A

Elektrischer Gesamtanschlusswert 3000 W  
 Frequenz 50/60 Hz  
 Länge Netzkabel 150 cm



## Kompatibel Zubehör



### BN620-1

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

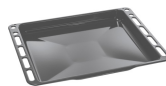
### GTP

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

Bakblech 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.



## Symbolverzeichnis

|   |  |
|---|--|
|  <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>  |  <p>Energieeffizienzklasse A</p>  |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>  |  <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>  |
|  <p>Elektro-Anschluss</p>   |  <p>Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äüße</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 Überhi</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</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 einzu</p> |
|  <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. 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 Ga</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>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 entne</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 Pi</p> |  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>   |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>  |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>   |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p>Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |