SFP750POPZ



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
Pizzabackofen	Ja
EAN13	8017709218980

Ästhetik

Ästhetik	Cortina	**Typ Dekor**	Siebdruck
Farbe	Creme	**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**	Creme

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

Pyrolyse

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
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
		Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	95,1 %

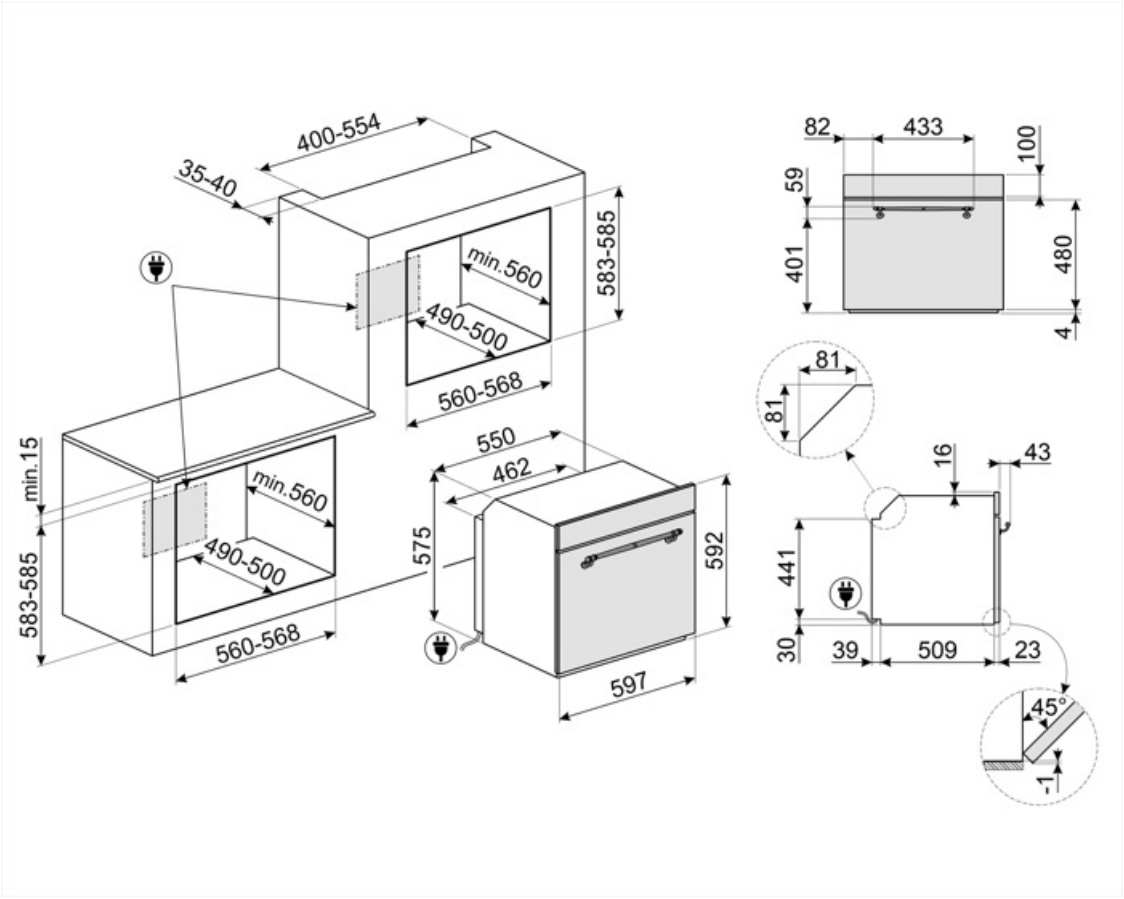
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3,92 MJ

Serienzubehör

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

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: 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.



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.



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.



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.



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



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



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



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.