

SFP805A0

Ф



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

EAN13 8017709184292



Ästhetik

ÄsthetikNostalgieFarbeAnthrazitDesignFlachVerzierung derMessing-Hochglanz

Verzierung der Komponenten

Material Lackiert
Glasart Klarglas
Farbe des Dekors Gold

Art des Dekors Gerätetür Türgriff Farbe/Ausführung des

Türgriffs
Markenlogo

Markenlogo Bedienknebel Farbe/Ausführung der Bedienknebel Symbole Mit Zierblende

Nostalgie Messing-Antik

Siebdruck Nostalgie Messing

Bedienelemente

Bedienungsart

Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel 2

Programme / Funktionen

Garfunktionen Personalisierte Rezepte 7 No



Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Großflächengrill

Reinigungsprogramm

Großflächengrill + Umluft

Pyrolyse

Optionen

Garzeit

Programmierung der

Zeitvorwahl und Garende

Schnell-Vorheizung

Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür

Gerätetür

Ja

Cool Door

360x460x425 mm

Ja

Ja

Minutenzähler

Technische Eigenschaften

1

la

50 °C Temperatur min. 280°C Temperatur max. Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft)

Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen

40 W Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung Ja bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W 1000 W Leistung der Oberhitze

1700 W Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des 2700 W Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung

Anzahl der

Vollalasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl aller 4 Türverglasungen Soft-Close Komfort-Ja Schließsystem Abkühlsystem Kühlgebläse Kaminabzugssystem Doppelt Variable Drehzahl des Ja Kühlgebläses

Türverriegelung bei la **Pyrolyse**

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Elektronisch

Material des Garraums Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



70 I

1,09 kWh

3,92 MI

2





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D) Nutzbares

Garraumvolumen Energieverbrauch pro

Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume 1 Energieeffizienzindex 9 Garraum 1 (EEl cavity)

2,88 MJ

0,80 kWh

95,2 %

95,2 %

1

Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp

Backblech/Fettpfanne 1 emailliert (H: 40 mm)

Auflagerost für Fettpfanne

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

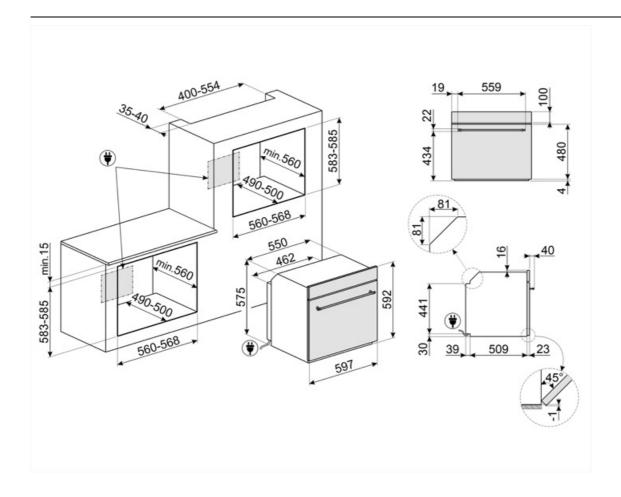
Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V Absicherung 13 A Elektrischer 3000 W

Gesamtanschlusswert

Frequenz 50/60 Hz 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.



PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

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.

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.



Alternative Produkte



SFP805PO Creme



Symbols glossary



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



Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Elektro-Anschluss



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



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 + 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



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.



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



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.



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



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



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.



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.



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



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.