

SFP805PO



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709184285



Ästhetik

Ästhetik	Nostalgie	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Creme	Gerätetür	Mit Zierblende
Design	Flach	Türgriff	Nostalgie
Verzierung der Komponenten	Messing-Antik	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Messing-Antik
Material	Lackiert	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Nostalgie
Farbe des Dekors	Gold	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Messing

Bedienelemente

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

Programme / Funktionen

Garfunktionen	7
Personalisierte Rezepte	No

Garfunktionen



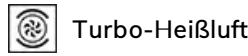
Ober-/Unterhitze



Umluft



Heißluft



Turbo-Heißluft



ECO



Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft

Reinigungsprogramm



Pyrolyse

Optionen



Programmierung der Garzeit

Zeitvorwahl und Garende

Schnell-Vorheizung

Ja

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)

72 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 Kleinfeldengrills

1700 W

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

360x460x425 mm

Leistung des Großfeldengrills

2700 W

Temperaturregelung

Elektronisch

Leistung der Heißluft 1

2000 W

Material des Garraums

Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



70 l

Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.88 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	95.2 %

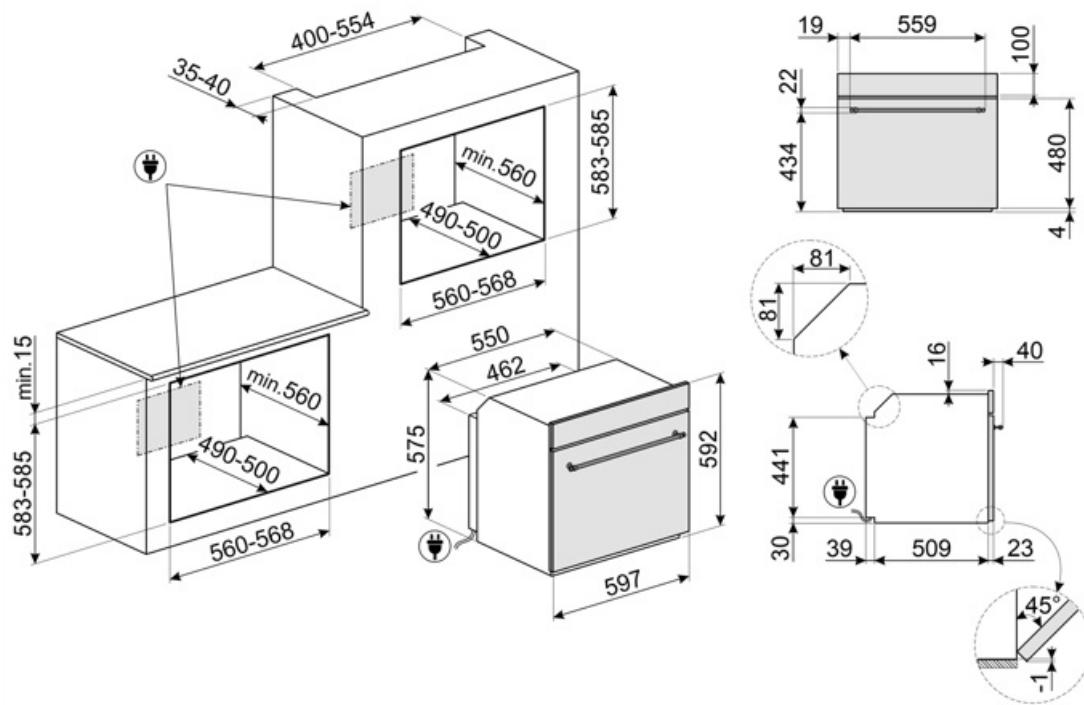
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	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.

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.

Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Energieeffizienzklasse 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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen.		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 eingekochte 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. |