

SFP750POPZ



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



Ästhetik

Ästhetik	Cortina	Art des Dekors	Symbole
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



Temperatur min. 50 °C

Temperatur max. 280 °C

Anzahl der Garebenen 5

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft) Einfach

Anzahl der Beleuchtungen 1

Art der Beleuchtung Halogen

Leistung der Beleuchtung 40 W

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung Ja

Leistung der Unterhitze 1200 W

Leistung der Oberhitze 1000 W

Leistung der Oberhitze/Grill 1700 W

Leistung des Großflächengrills 2700 W

Leistung der Heißluft 1 2000 W

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung Ja

Gerätetür Cool Door

Abnehmbare Gerätetür Ja

Vollglasinnentür Ja

Vollglasinnentür herausnehmbar Ja

Anzahl aller Türverglasungen 4

Soft-Close Komfort-Schließsystem Ja

Abkühlsystem Kühlgebläse

Kaminabzugssystem Doppelt

Variable Drehzahl des Kühlgebläses Ja

Türverriegelung bei Pyrolyse Ja

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) 331x460x412 mm

Temperaturregelung Elektronisch

Material Garraum Ever Clean Emailierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D) A

Nutzbares Garraumvolumen 65 l

Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) 1.09 KWh

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus 2.81 MJ

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) 0.78 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

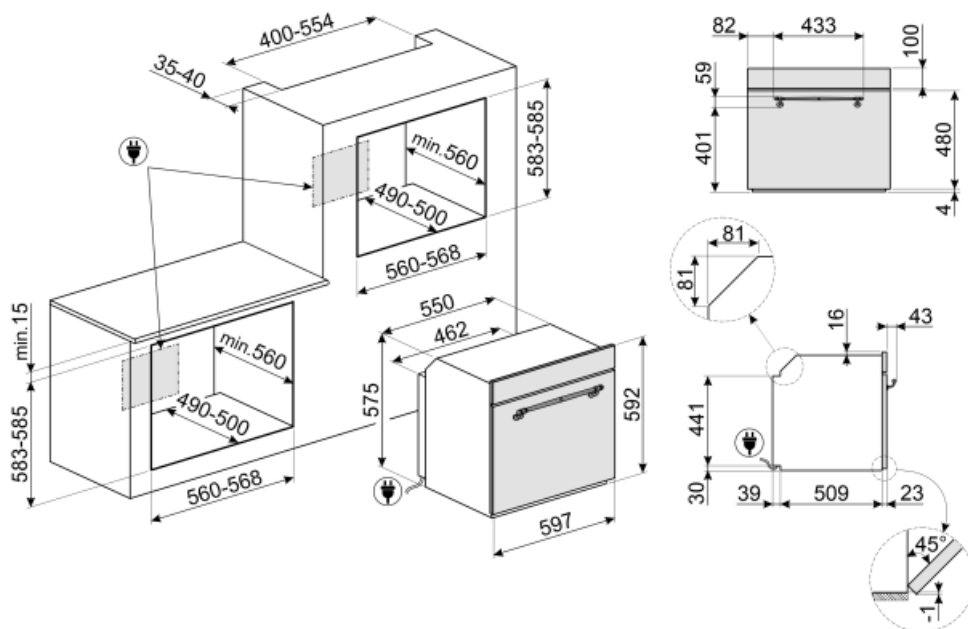
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene 1

Pizza-Zubehör Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V
Absicherung 13 A
Elektrischer Gesamtanschlusswert 3000 W

Frequenz 50/60 Hz
Länge Netzkabel 150 cm



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



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



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.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Alternative Produkte



SFP750AOPZ

Anthrazit

Symbols glossary (TT)

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)
	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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
	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.		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.
	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.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
	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 einzugeben.
	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.
	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.		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.
	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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.



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.



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.



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



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.



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