

## SFP805PO

### nostalgie

Einbaubackofen, 60 cm, Creme,  
Messing Antik-Design, Pyrolyse,  
Multifunktion, 6 Beheizungsarten,  
SOFT CLOSE, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709184285

Gerätefront in Creme

Bedienknebel/Türreling in Messing Antik-Design

6 Beheizungsarten, 2 Pyrolyse Reinigungsfunktionen

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

ECO Backfunktion (Reduzierung des Energieverbrauches)

TURBO-HEISSLUFT

Schnellaufheizung

Pyrolysestufen: ECO 2h, Intensiv 2h-3h

Keramik-Katalysator zur Geruchsneutralisierung

Elektronische Steuerung

Analoge Programmuhr für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung,  
Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 280°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführung verchromt

Ever Clean Emaillierung

Barbecue Drehspießset

1 Halogenbeleuchtung (1x40W))

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Gerätetür mit SOFT CLOSE Komfort-Schließsystem

SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation nach Öffnung der Backofentür

4-fache Thermoverglasung "Cool door"

SERIENZUBEHÖR:

1 Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene

2 Backbleche H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Auflagerost

1 Drehspießset

TECHNISCHE DATEN:

EI. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

Spannung/Frequenz: 220-240 V /50/60Hz ~ 1N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 1,16 kWh/Zyklus



Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

## Funktionen

---



## Sonderzubehör

---

- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm

## Auch lieferbar

---

- **SFP805AO** - Einbaubackofen, Anthrazit / Messing Antik
- **SFP805A** - Einbaubackofen, Anthrazit / Gold
- **SFP805P** - Einbaubackofen, Creme / Gold

**Smeg Deutschland GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



## Beheizungsarten



### ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



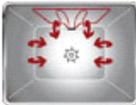
### Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



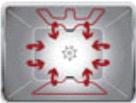
### Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



### Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.

### Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können innenliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.



### Drehspieß mit Normalgrill:

Drehspieß mit Normalgrill

### Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Sämtliches Zubehör muss aus dem Backraum entfernt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub leicht ausgewischt werden.



## Ausstattungsmerkmale

### Pyrolytische Selbstreinigung:

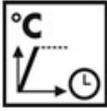
Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können innenliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.



**Garen auf 5 Backebenen möglich:**

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.

---

**Schnell aufheizen:**

Die Option Schnell aufheizen ermöglicht eine minutenschnelle Aufheizung, die gerade dann von Vorteil ist, wenn es einmal schnell gehen muss.

---

**72 l:**

Bei unseren 60 cm – Einbaubacköfen entsprechen 72 l Nutzinhalt 35% mehr Innenvolumen im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen am Markt.

---

**Herausnehmbare Scheiben:**

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

---

**Ever Clean Emaillierung:**

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

---

**4-fache Thermoverglasung:**

4-fache Thermoverglasung

---

**Türkühlung:**

Dank der Kombination aus ventilierter Türkühlung und 4-fach Wärmereflektierender Thermoverglasung, liegt die Außentemperatur der Gerätefront im Pyrolysebetrieb bei max. 40°C.

---

**Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

---

