

SF67C1PO



Produktkategorie 60 cm
Produktfamilie Backofen
Energiequelle Elektrisch
Energiequelle Elektro
Garmethode Umluft

EAN13 8017709351311



Ästhetik

ÄsthetikCortinaArt des DekorsSymboleFarbeCremeGerätetürMit ZierblendeDesignFlachTürgriffCortina

Verzierung der Messing-Antik Farbe/Ausführung des Messing-Antik

Komponenten Türgriffs

MaterialLackiertMarkenlogoGeprägtGlasartKlarglasBedienknebelCortinaFarbe des DekorsGoldFarbe/Ausführung der BedienknebelCreme

Bedienelemente

Bedienungsart Bedienknebel Anzahl der 2
Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 6

Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft

Optionen

Garfunktionen



Programmierung der Garzeit

Ende Garvorgang

Minutenzähler

la

Technische Eigenschaften













50 °C

250°C

Einfach

Halogen

Ja

40 W

Temperatur min. Temperatur max. Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** (Umluft/Heißluft)

Anzahl der Beleuchtungen Art der Beleuchtung

Innenbeleuchtung austauschbar

Leistung der Beleuchtung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des 1700 W Kleinflächengrills 2700 W

Leistung des Großflächengrills Art der Türöffnung Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür Vollalasinnentür la Vollglasinnentür la herausnehmbar Anzahl aller 3 Türverglasungen

Abkühlsystem Kaminabzugssystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT) Temperaturregelung Material des Garraums Standard Türöffnung Kontrollierte Türkühlung

Kühlgebläse

Einfach 360x460x425 mm

Elektromechanisch Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D) **Nutzbares**

Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zvklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Α

70 I

1.15 kWh

4.14 MJ

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 0.80 kWh

2.88 MJ

95.2 %

Serienzubehör

Grillrost mit **Tiefensperre** 1

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

220-240 V Spannung

Frequenz

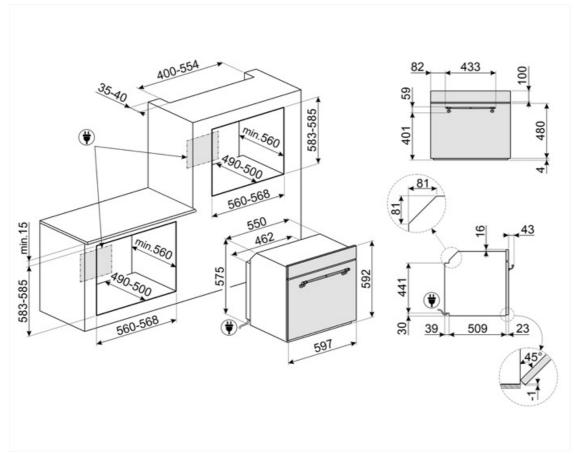
50 Hz



Absicherung Elektrischer 13 A 3000 W Länge Netzkabel

150 cm

Gesamtanschlusswert





Kompatibel Zubehör

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



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

A	A*** D
---	-----------

Energy efficiency class A



Dreifach 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



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.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Elektro-Anschluss



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



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.



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.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



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