

SF700AO



Produktkategorie 60 cm
Produktfamilie Backofen
Energiequelle Elektrisch
Energiequelle Elektro
Garmethode Umluft
EAN13 8017709315733



Ästhetik

Ästhetik	Cortina	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Anthrazit	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	Anthrazit

Bedienelemente

Display	Uhr	Anzahl der	2
Bedienungsart	Bedienknebel	Bedienknebel	

Programme / Funktionen

Garfunktionen 6
Garfunktionen

Ober-/Unterhitze	Umluft	ECO
Großflächengrill	Großflächengrill + Umluft	Unterhitze + Umluft

Optionen

Programmierung der Garzeit	Ende Garvorgang	Minutenzähler	Ja
----------------------------	-----------------	---------------	----

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Temperatur max.	250 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der Garebenen	5	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einzel
Leistung der Unterhitze	1200 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung der Oberhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung des Großflächengrills	2700 W		

Technische Daten / Energielabel



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)	1.15 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.14 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,2 %

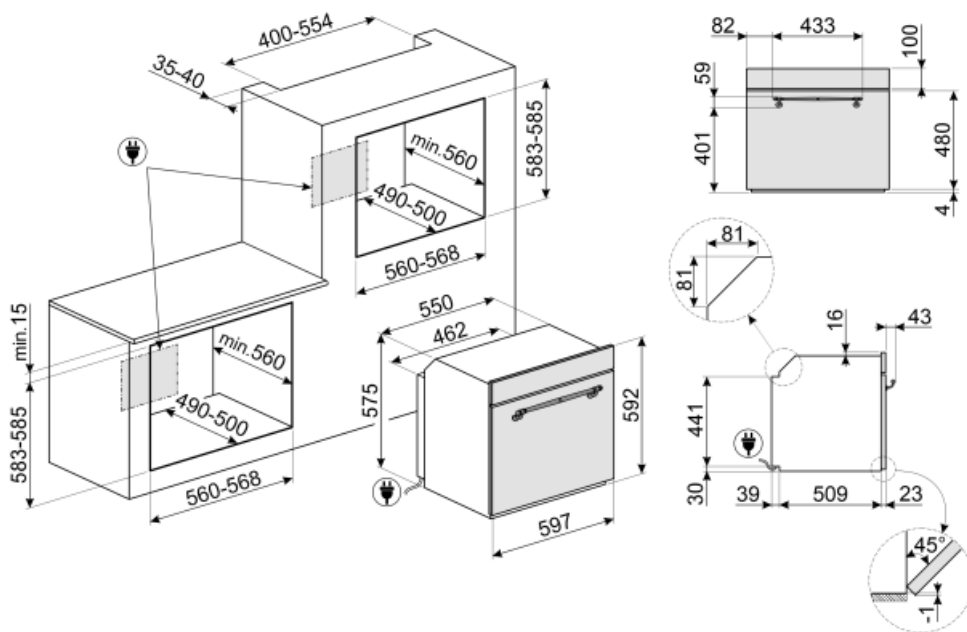
Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
---	---	--	---

Elektrischer Anschluss

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

Frequenz 50 Hz
Länge Netzkabel 150 cm



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



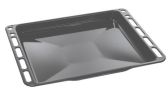
PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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.



BN620-1

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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



















Alternative Produkte



SF700PO

Creme

Symbols glossary (TT)

		 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
	<p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Elektro-Anschluss</p>
	<p>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 äüÙe</p>	 <p>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.</p>
	<p>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</p>	 <p>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.</p>
	<p>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</p>	 <p>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.</p>
	<p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
	<p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>
	<p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>	 <p>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>