

SF700AO



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



Ästhetik

Ästhetik	Cortina	Art des Dekors	Schraffur
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



Garraumvolumen (l)	70 l
Typ Garraum	Sares
Temperatur min.	50 °C
Temperatur max.	250 °C
Anzahl der Garebenen	5
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach
Anzahl der Beleuchtungen	1
Art der Beleuchtung	Halogen
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W

Leistung des Großflächengrills	2700 W
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl aller Türverglasungen	3
Abkühlsystem	Kühlgebläse
Kaminabzugssystem	Einfach
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Temperaturregelung	Elektromechanisch
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Nutzbares Garraumvolumen	70 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,15 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4,14 MJ

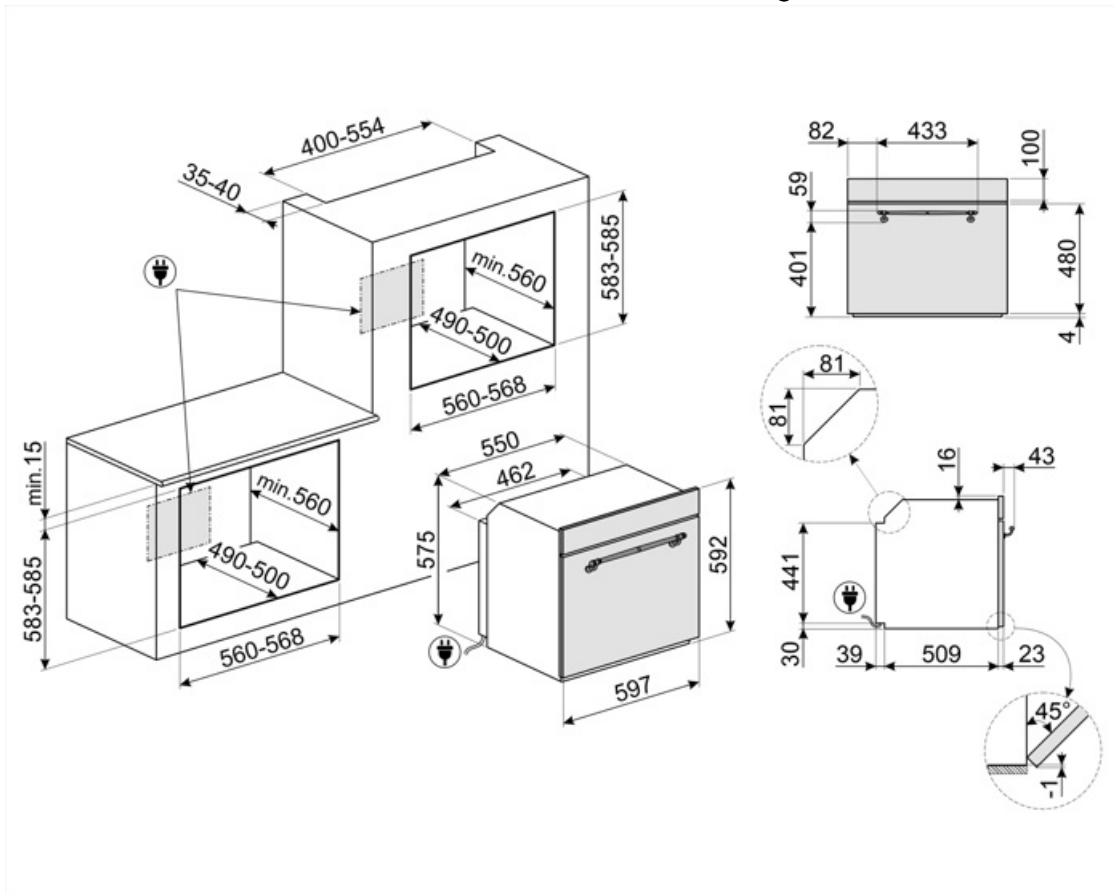
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,88 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,80 kWh
Anzahl der Garräume	1
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,2 %

Serienzubehör

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

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	150 cm



Kompatibel Zubehör



BN620-1

Bakblech 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

Bakblech 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.

Symbolverzeichnis

 <p>Energieeffizienzklasse A</p>	 <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>Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>
 <p>Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>	