

SF750RA



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709166434



Ästhetik

Ästhetik	Cortina	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Kupfer	Gerätetür	Mit Zierblende
Oberfläche	Kupfer	Türgriff	Cortina
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Kupfer
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Markenlogo	Geprägt
Material	Lackiert	Bedienknebel	Cortina
Glasart	Klarglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Kupfer
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

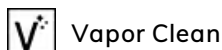
Bedienungsart	Bedienknebel	Anzahl der Bedienknebel	2
---------------	--------------	-------------------------	---

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Garfunktionen	

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

Reinigungsprogramm



Optionen

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

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Temperatur max.	250 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Anzahl der Garebenen	5	Gerätetür	Fresh Touch
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Vollglasinnentür	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Anzahl aller Türverglasungen	3
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W		

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.88 MJ
Nutzbare 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 %

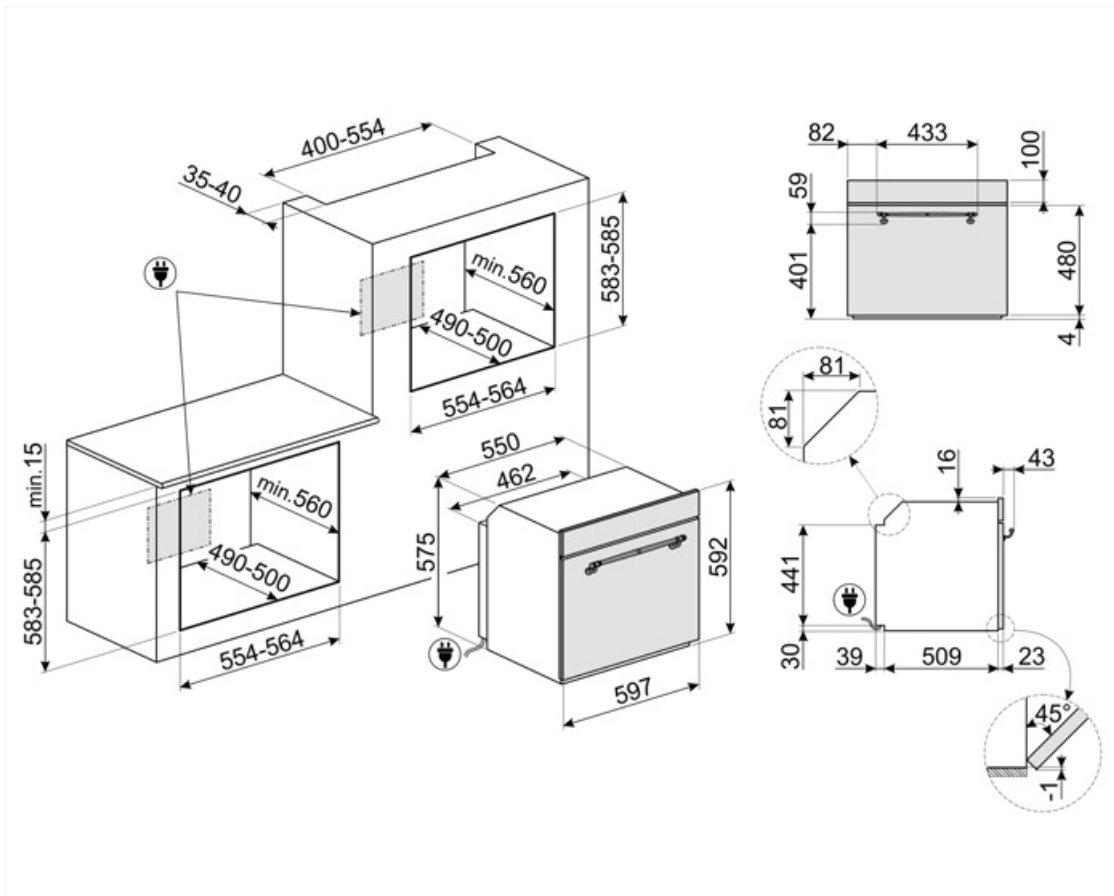
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Kompatibel Zubehör



BN620-1

Backblech 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 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

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

			Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Dreifach 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 äußere		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
	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 + 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
	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 einzulegen
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. 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.
	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 benötigen		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.
	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.		Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



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



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