

SF700PO



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Umluft
EAN13	8017709171865



Ästhetik

Ästhetik	Cortina	Gerätetür	Mit Zierblende
Farbe	Creme	Türgriff	Cortina
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Messing-Antik
Verzierung der Komponenten	Messing-Antik	Markenlogo	Geprägt
Material	Lackiert	Bedienknebel	Cortina
Glasart	Klarglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Creme
Farbe des Dekors	Gold		

Bedienelemente

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

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	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Temperatur max.	250 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Beleuchtung	Halogen	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einzeln
Leistung der Unterhitze	1200 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung der Oberhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Oberhitze/Grill	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
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	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
----------------------------	---	--	---

Elektrischer Anschluss

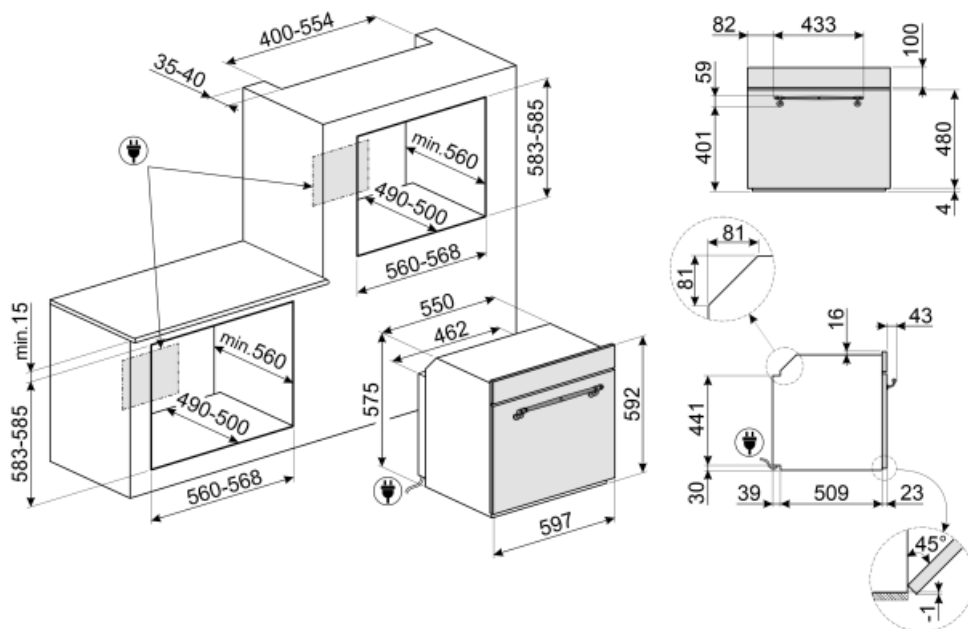
Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Absicherung	13 A		

Elektrischer
Gesamtanschlusswert

3000 W

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



SF700AO

Anthrazit

Symbols glossary (TT)

	A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)		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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.		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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.		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.
	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 einzugeben.		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.
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		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.		Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.