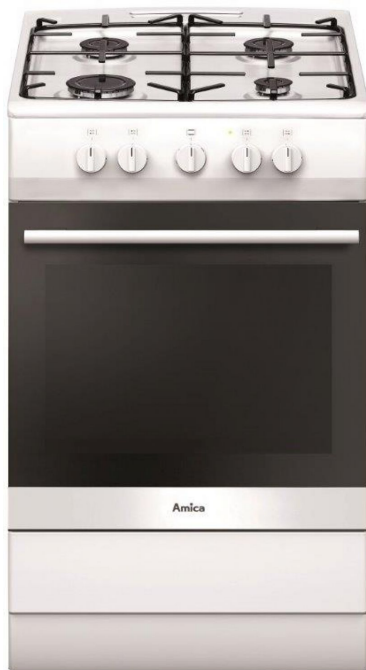




NewSeries 500

- Weiß
- Topfträger aus emailliertem Stahl, abnehmbar
- Knebelsteuerung
- 1 Backofenfunktionen, Gasbackofen
- CoolDoor2 (Leichtreinigungstür)
- geprägte Seitenwände
- 1 Backblech, 1 Grillrost

Gaskochmulde, 4 Brenner

- Ø vorne links 90 mm, Leistung: 3,0 kW
- Ø hinten links 65 mm, Leistung: 1,8 kW
- Ø vorne rechts 40 mm, Leistung: 1,0 kW
- Ø hinten rechts 65 mm, Leistung: 1,8 kW
- eingestellt auf Erdgas (20 mbar), umrüstbar auf Flüssiggas (50 mbar), Düsen-Set beiliegend

Technische Daten*

- Garraum: 70 Liter
- Anzahl der Garräume: 1, Wärmequelle: Gas
- Energieeffizienzklasse: A
- Energieverbrauch konventionell: 1,76 kWh
- Energieverbrauch Gas konventionell: 6,34 MJ
- Gerätemaß (HxBxT): 850 x 500 x 600 mm
- Anschlusswert:
- Spannung/Frequenz: 1N ~ 230 V / 50 Hz
- Gewicht netto/brutto: 35,0 kg / 34,9 kg
- Transportmaße (HxBxT): 975 x 535 x 680 mm

EAN 4040729115025

Technische Daten

Modell / Art.-Nr.	SHGG 11502 W
Design	NewSeries 500
Farbe / TouchFree	Weiß / -
Beheizung Backofen	- / Gasbackofen

Backofenfunktionen	
Art / Anzahl / Leistung Leuchten	- x - / - (W)
SuperBright / SoftLight	- / -
RapidWarmUp / sensorgesteuerte Schnellaufheizung	- / -
Auftauen (Ventilator ohne Beheizung)	-
Intensivgrill Top (Oberhitze + Grill + Ventilator)	-
Intensivgrill (Grill + Oberhitze)	-
Umluftgrill (Grill Ventilator)	-
Infrarotgrill	-
Ober- und Unterhitze	-
Oberhitze	-
Unterhitze	-
Heißluft mit Ringheizkörper	-
Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator)	-
Pizzastufe (Heißluft + Unterhitze)	-
Grill und Drehspieß	-
SoftSteam	-
Eco-Funktion	-
Automatikprogramme / eigene Programme speicherbar	- / -
Dampfgarfunktionen	-

Timer	-
Versenkknebel / beleuchtet	- / -
SoftClose / SoftOpen	- / -
Pyrolyse Funktion 480°C (120/150/180 Min.)	-
Aqualytic Reinigung	-
Steam Clean / Clean Emaille / Farbe	-
Anzahl der Türgläser	CoolDoor2
Seitengitter (Teleskopauszüge nachrüstbar)	-
Teleskopauszüge teil 75% / voll 100 %	-
Geschirrwagen	-
Zierdeckel (Glas / Stahl)	- / -
höhenverstellbare Füße vorne / hinten	•

Kochfeld elektrisch	
Kategorie	Gaskochmulde
Kochzonen vorne links: Ø cm / kW	90 / 3,0
Kochzonen hinten links: Ø cm / kW	65 / 1,8
Kochzonen vorne rechts: Ø cm / kW	40 / 1,0
Kochzonen hinten rechts: Ø cm / kW	65 / 1,8
Topferkennungsfunktion	-
Restwärmeanzeige	-

Zubehör	
emailliertes Backblech / Fettpfanne / Grillrost	1 / - / 1
Düsen-Set für Umrüstung auf Flüssig-Gas	•

Technische Daten*	
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex (%)	95,2
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum / Beheizungsart	Gas
Backofenvolumen je Garraum in Liter (l)	70
Energieverbrauch bei konventioneller Beheizung (kWh)	1,76
Energieverbrauch bei Heißluft/Umluft (kWh)	-
Maße Garraum H x B x T (mm)	369 x 414 x 403
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	-
Stand-By Verbrauch (W)	-
Größe des größten Backblechs (cm²)	1280
Gerätemaße H x B x T (mm)	850 x 500 x 600
Anschlusswert Strom (kW)	-
Spannung (V) / Frequenz (Hz)	1N ~ 230 / 50
Gewicht netto / brutto (kg)	35,0 / 34,9
Transportmaße HxBxT (mm)	975 x 535 x 680

EAN	4040729115025
-----	---------------

*Technische Daten nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65 /2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

** Technisch bedingte Änderungen, Maß- und Farbabweichungen, Druckfehler und Irrtümer bleiben vorbehalten. Farbliche Abweichungen in den Abbildungen gegenüber den Original-Gerätefarben sind drucktechnisch bedingt.*

NACHKAUFBARES ZUBEHÖR		
Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Teilauszug 75 %, 00201		•
Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Vollauszug 100 %, 00202		•
Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Teilauszug mit Stoppfunktion 75 %, 00203		•
Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Vollauszug mit Stoppfunktion 100 %, 00204		•
Grillrost, 00097		•
Backblech, grau emailliert, 00074		•
Fettpfanne, grau emailliert, 00075		•
Backblech, grau, 00076		•
Fettpfanne, grau, 00077		•
Backblech, schwarz emailliert, 00095		•
Fettpfanne, schwarz emailliert, 00098		•

* Technisch bedingte Änderungen, Maß- und Farbabweichungen, Druckfehler und Irrtümer bleiben vorbehalten. Farbliche Abweichungen in den Abbildungen gegenüber den Original-Gerätefarben sind drucktechnisch bedingt.