

SFP9302TN





Produktkategorie 90

Backofen **Produktfamilie** Energiequelle Elektrisch Elektro Energiequelle Garmethode Heißluft Reinigungssystem Pyrolyse

EAN13 8017709331351



Ästhetik

Ästhetik Classici Art des Dekors Symbole

Farbe Schwarz-Matt Mit 2 Zierblenden Gerätetür Oberfläche Matt Türgriff Classici Schwarz

Farbe/Ausführung des Design Flach Türgriffs Material Edelstahl

Markenlogo Eclipse-Schwarzglas Glasart

Siebdruck Bedienknebel Classici Farbe des Dekors Silber Schwarz

Farbe/Ausführung der Bedienknebel

Bedienelemente



Bedienknebel + Touch-Display EvoScreen **Bedienungsart** Bedientasten Typ Display LCD

Anzahl der

Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 10



Garfunktionen → Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft Großflächengrill ECO ECO Turbo-Heißluft Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Heißluft Unterhitze Pizza Sonderfunktionen Hefestufe Stone Cooking Auftauen nach Zeit BBQ Air-Fry Sabbath Reinigungsprogramm

Optionen

Pyrolyse

0			
Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion,
Minutenzähler	Ja		Signaltöne abschaltbar
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Demo-Mode Showroom- Funktion	Ja
		Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften

.5			
Temperatur min.	25 °C	Sicherheitsabschaltung	Ja
Temperatur max.	280 °C	der Beheizung bei	
Anzahl der Garebenen	5	Türöffnung	
Anzahl der Ventilation	3	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
(Umluft/Heißluft)		Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der	2	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Beleuchtungen		Vollglasinnentür	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Vollglasinnentür	Ja
Innenbeleuchtung	Ja	herausnehmbar	
austauschbar		Anzahl aller	4
Leistung der	40 W	Türverglasungen	
Beleuchtung		Soft-Close Komfort-	Ja
Garraumbeleuchtung	Ja	Schließsystem	
bei Türöffnung		Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1700 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1200 W		



Leistung des 1700 W Variable Drehzahl des Ja

Kleinflächengrills

Leistung des

2900 W

Nutzabmessungen des 371x724x418 mm

Großflächengrills

Garraums (HxBxT)

Leistung der Heißluft 1 1550 W Temperaturregelung Elektronisch

Leistung der Heißluft 2 1550 W Material des Garraums Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

A 115 lt

Energieeffizienzklasse A+ Energieverbrauch pro 5,47 MJ (auf einer Skala von Zyklus und Garraum im

A+++ bis D) Umluft-Modus

Nutzbares 115 | Energieverbrauch pro 1,52 kWh

Garraumvolumen Zyklus im UmluftFnergieverbrauch pro 0.84 kWh Modus, Garraum 1 (EC

Energieverbrauch pro 0,84 kWh Modus, Garraum 1 (EC Zyklus im electric cavity)

konventionellen Modus, Anzahl der Garräume 1
Garraum 1 (EC electric Energieeffizienzindex 81,6 %

cavity)

Garraum 1 (EEI cavity)

Energieverbrauch pro 3,02 MI

Serienzubehör

Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Grillrost mit 2 Auflagerost für 1
Tiefensperre Fettpfanne

Backblech emailliert (H: 1 Teleskop-Teilauszug, 1 1

20 mm) Ebene

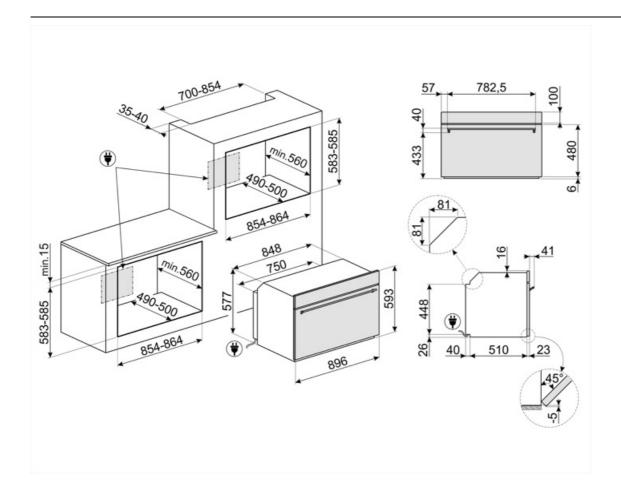
Backblech/Fettpfanne 1
emailliert (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V Spannung 2 (V) 380-415 V Absicherung 18 A Frequenz 50/60 Hz

Elektrischer 4000 W Länge Netzkabel 150 cm Gesamtanschlusswert







Kompatibel Zubehör

AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren. Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

STONE9

Rechteckiger Pizzastein, geeignet für 90 cm breite Backöfen. Abmessungen B64 x H2,3 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizza mit demselben Aroma und derselben Knusprigkeit, die für einen Holzofen typisch sind. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten und Gebäck verwendet werden.

BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.







Symbols glossary



Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. . Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



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 äuße



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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.



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 einzu



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.

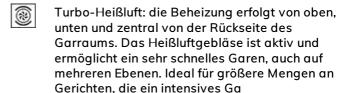


Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.





Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



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.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne

Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.

Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Nutzvolumen 129 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

EVOScreen LCD-Display

AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dab

STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.

EVO