

SFP9302TX



Produktkategorie	90
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709325466



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

EVO screen		Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Display	EvoScreen		
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
---------------	----

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

	Auftauen nach Zeit		Hefestufe		Stone Cooking
	BBQ		Air-Fry		Sabbath

Reinigungsprogramm

	Pyrolyse
--	----------

Optionen



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

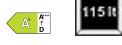
Technische Eigenschaften



	Garraumvolumen (l)	70 l		Leistung der Heißluft	2 1550 W
	Temperatur min.	25 °C		Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei	Ja
	Temperatur max.	280 °C		Türöffnung	
	Anzahl der Garebenen	5		Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
	Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	3		Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
	Anzahl der Beleuchtungen	2		Abnehmbare Gerätetür	Ja
	Art der Beleuchtung	Halogen		Vollglasinnentür	Ja
	Innenbeleuchtung austauschbar	Ja		herausnehmbar	Ja
	Leistung der Beleuchtung	40 W		Anzahl aller Türverglasungen	4
	Garraumbelichtung bei Türöffnung	Ja		Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
	Leistung der Unterhitze	1700 W		Abkühlsystem	Kühlgebläse
				Kaminabzugssystem	Doppelt

Leistung der Oberhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Leistung des Großflächengrills	2900 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung der Heißluft 1	1550 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

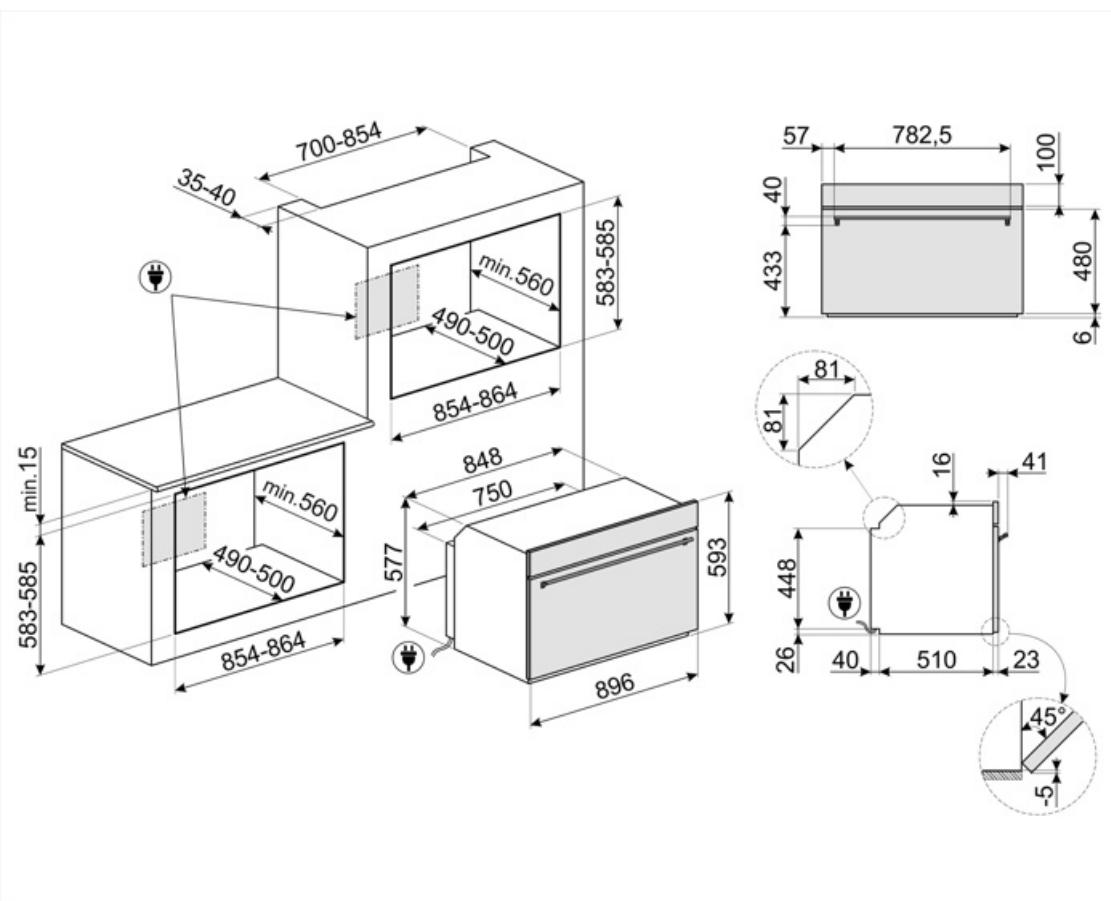
			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	5.47 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.52 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.84 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.02 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81.6 %

Serienzubehör

			
Grillrost mit Tiefensperre	2	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Spannung 2 (V)	380-415 V
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	18 A	Länge Netzkabel	150 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	4000 W		



Kompatibel Zubehör

AIRFRY9



AIRFRY: Luft-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 ausgestattet 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 Gerätekür.		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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen
	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.		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 Ga
	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 eingebrennte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen.		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 Backofenfunktion
	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 l: 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.		