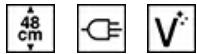


SFR9300X



Produktkategorie	90x48 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709258214



Ästhetik

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

Bedienelemente

DIGI screen			
Display	DigiScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LED	Anzahl der Bedienknebel	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen

8

Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze

 Umluft

 Heißluft

 ECO

 Großflächengrill

 Großflächengrill + Umluft

 Unterhitze

 Unterhitze + Heißluft

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit

Zeitvorwahl und Garende

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)

70 l

Leistung der Heißluft 2 1550 W

Temperatur min.

30 °C

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Temperatur max.

260 °C

Türöffnung

Anzahl der Garebenen

4

Art der Türöffnung Standard Türöffnung

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)

Zweifach

Gerätetür Cool Door

Anzahl der Beleuchtungen

2

Abnehmbare Gerätetür Ja

Art der Beleuchtung

Halogen

Vollglasinnentür Ja

Innenbeleuchtung austauschbar

Ja

Vollglasinnentür herausnehmbar Ja

Leistung der Beleuchtung

40 W

Anzahl aller Türverglasungen 3

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Ja

Abkühlssystem Kühlgebläse

Leistung der Unterhitze

1700 W

Kaminabzugssystem Einfach

Leistung der Oberhitze

1200 W

Variable Drehzahl des Kühlgebläses Ja

Leistung des Kleinflächengrills

1700 W

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) 283x724x418 mm

Leistung des Großflächengrills

2900 W

Temperaturregelung Elektronisch

Leistung der Heißluft 1

1550 W

Material des Garraums Ever Clean Emailierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

A+

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus

2,66 MJ

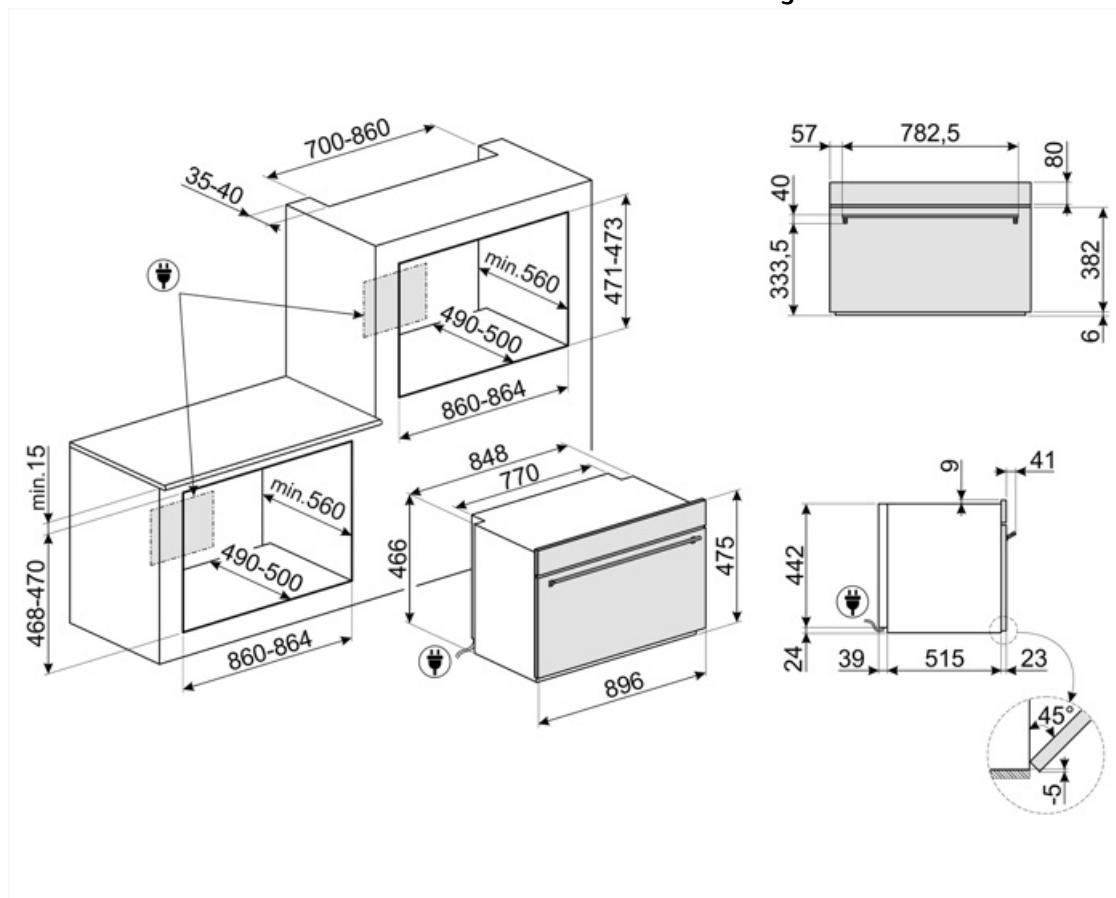
Nutzbares Garraumvolumen	85 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,74 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,15 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4,14 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81,3 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerrost für Fettpfanne	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3100 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Länge Netzkabel	150 cm



Kompatibel Zubehör

BNP608T



Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).

GTP



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

GTT



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary

 A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.	 Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
 DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.	 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 äuße
 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 Überhitze	 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.	 Kompakter 90 cm Backofen mit einer Höhe von 48 cm. Perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Küchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in verschiedenen Ausführungen.
 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 4 Garebenen.



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.



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



Garraumvolumen 85 l: Das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.