

SFR9300X







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



Ästhetik

Ästhetik Classici **Farbe** Edelstahl Design Flach Material Edelstahl

Art des Edelstahls

Glasart

Farbe des Dekors

Gebürstet

Eclipse-Schwarzglas

Schwarz

Art des Dekors Symbole

Mit 2 Zierblenden Gerätetür

Türgriff Classici Farbe/Ausführung des Edelstahl

Türgriffs

Markenlogo Geprägt Bedienknebel Classici

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Edelstahl-Optik

Bedienelemente



Display Typ Display DigiScreen

LED

Bedienungsart

Bedienknebel + Touch-

Bedientasten

Anzahl der Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen

8

SMEG SPA 24.11.2025



Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

ECO

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Ja

Standard Türöffnung

Cool Door

Ja

Ja

Unterhitze

Unterhitze + Heißluft

Reinigungsprogramm



Optionen

Programmierung der Zeitvorwahl und Garende Minutenzähler Garzeit

Technische Eigenschaften

30 °C Temperatur min. Leistung der Heißluft 2 1550 W 260°C Temperatur max. Sicherheitsabschaltung la der Beheizung bei Anzahl der Garebenen

Türöffnung

Gerätetür

Art der Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür

Anzahl der Ventilation Zweifach (Umluft/Heißluft)

Anzahl der 2 Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Vollalasinnentür Halogen Innenbeleuchtung Vollglasinnentür Ja

Ja austauschbar herausnehmbar 40 W Anzahl aller Leistung der 3

Türverglasungen Beleuchtung

Garraumbeleuchtung Kühlgebläse Abkühlsystem Ja bei Türöffnung Einfach Kaminabzugssystem

Leistung der Unterhitze 1700 W Variable Drehzahl des Leistung der Oberhitze 1200 W Kühlgebläses

Leistung des 1700 W Nutzabmessungen des 283x724x418 mm Kleinflächengrills Garraums (HxBxT)

Leistung des 2900 W **Temperaturregelung** Elektronisch

Großflächengrills Material des Garraums **Ever Clean Emaillierung** Leistung der Heißluft 1 1550 W

Technische Daten / Energielabel

A+



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

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus

2,66 MJ

SMEG SPA 24.11.2025



Nutzbares 85 I Garraumvolumen

4,14 MJ

Energieverbrauch pro 1,15 kWh Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro

Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex

Garraum 1 (EEI cavity)

0,74 kWh

1 81.3 %

Serienzubehör

Grillrost mit 1 **Tiefensperre** 1

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

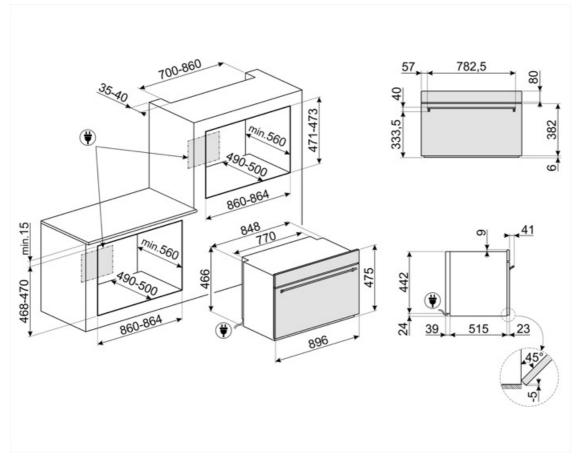
Auflagerost für **Fettpfanne**

Elektrischer Anschluss

220-240 V Spannung **Absicherung** 14 A Elektrischer 3100 W

Gesamtanschlusswert

50/60 Hz Frequenz Länge Netzkabel 150 cm



SMEG SPA 24.11.2025



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).

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

SMEG SPA 24.11.2025



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.



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 Überhi



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.



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.

SMEG SPA 24.11.2025





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.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.

SMEG SPA 24.11.2025