

Standherd Elektro-Gas, 60 cm SHEG 914 121 E



Fine Design

- Edelstahl, Seitenfarbe: silber
- Topfträger aus Gusseisen, abnehmbar
- **Window Timer**
- Knebelsteuerung
- Einhand-Funkenzündung
- 11 Backofenfunktionen, Heißluft mit Ringheizkörper
- CoolDoor3 (Leichtreinigungstür)
- SoftClose Tür
- Halogenbeleuchtung
- Aqualytic Reinigungsfunktion
- AquaRealEase Emaillierung, grau
- rollengeführter Geschirrwagen
- Seitengitter, Teleskopauszüge nachrüstbar
- 1 Fettpfanne, 1 Backblech, 1 Grillrost

Gaskochfeld, 4 Brenner

- thermoelektrische Züandsicherung für alle Brenner
- Ø vorne links 90 mm, Leistung: 3,00 kW
- Ø hinten links 65 mm, Leistung: 1,75 kW
- Ø vorne rechts 40 mm, Leistung: 1,00 kW
- Ø hinten rechts 65 mm, Leistung: 1,75 kW
- eingestellt auf Erdgas (20 mbar), umrüstbar auf Flüssiggas (50 mbar), Düsen-Set beiliegend

Technische Daten*

- Garraum: 65 Liter
- Backraummaße: 369 x 435 x 403 mm
- Anzahl der Garräume: 1, Wärmequelle: Elektro
- Energieeffizienzklasse: A
- Energieverbrauch konventionell: 0,99 kWh, Heißluft/Umluft: 0,87 kWh
- Lautstärke: 52 dB(A) re1pW
- Gerätemaß (HxBxT): 850 x 600 x 600 mm
- Anschlusswert: 3,10 kW
- Spannung/Frequenz: 1N ~ 230 V / 50 Hz
- Gewicht: 45,0 kg

EAN 5906006562328

Technische Daten

Modell / Art.-Nr.	SHEG 914 121 E
Design	Fine Design
Farbe / TouchFree	Edelstahl / -
Beheizung Backofen	Heißluft mit Ringheizkörper

Backofenfunktionen

Art / Anzahl / Leistung Leuchten	1 x Halogen / 25,0 (W)
RapidWarmUp = 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	-
Geflügelgrill = Grill + Oberhitze + Drehspieß	-
Automatikprogramme / eigene Programme speicherbar	- / -
Dampfgarfunktionen	-

Ausstattung

Front Spiegelglas	-
Timer	Window
Superbratautomatik mit Bratenthermometer	-
diagonaler Elektro-Drehspieß	-
Versenkknebel / Versenkknebel beleuchtet	- / -
SoftClose / SoftOpen	• / -
Leichtreinigungstür (zerleg-, aushängbar)	•
Backtabelle auf der Innentür	•
Pyrolyse Funktion 480°C (120/150/180 Min.)	-
Pyrolyse Emaille schwarz	-
Aqualytic-System / AquaRealEase Emaille grau	• / grau
Steam Clean / Clean Emaille grau / schwarz	-
Steam Clean	-
Anzahl der Türgläser	CoolDoor3
Seitengitter (Teleskopauszüge nachrüstbar)	•
Teleskopauszüge, 75 % / 100 %	-
Geschirrwagen	•
Zierdeckel (Glas / Stahl)	- / -
höhenverstellbare Füße vorne / hinten	•

Kochfeld Gas, eingestellt auf Erdgas (20 mbar), umrüstbar auf Flüssiggas (50 mbar)

Kategorie	Gaskochfeld
thermoelektrische Zündsicherung	•
elektrische Einhand-Funkenzündung (Knebel / Knopf)	• / -
Brenner vorne links: Ø cm / kW / Brennertyp	90 / 3,00 / Starkbrenner
Brenner hinten links: Ø cm / kW / Brennertyp	65 / 1,75 / Normalbrenner
Brenner vorne rechts: Ø cm / kW / Brennertyp	40 / 1,00 / Hilfsbrenner
Brenner hinten rechts: Ø cm / kW / Brennertyp	65 / 1,75 / Normalbrenner
Topfräger, zur Reinigung abnehmbar (Gusseisen / emailliert)	• / -

Zubehör

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

Technische Daten*

Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex (%)	106,0
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum / Beheizungsart	Elektro
Backofenvolumen je Garraum in Liter (l)	65
Energieverbrauch bei konventioneller Beheizung (Mj)	-
Energieverbrauch bei konventioneller Beheizung (kWh)	0,99
Energieverbrauch bei Heißluft/Umluft (kWh)	0,87
Maße Garraum H x B x T (mm)	369 x 435 x 403
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	52
Stand-By Verbrauch (W)	< 0,1
Größe des größten Backblechs (cm²)	1280,0
Gerätemaße H x B x T (mm)	850 x 600 x 600
Anschlusswert Strom (kW)	3,10
Spannung (V) / Frequenz (Hz)	1N ~ 230 / 50
Nennwärmebelastung Gas (kW)	-
Gewicht netto / brutto (kg)	45,0 / 50,0
Transportmaße HxBxT (mm)	975 x 625 x 710

EAN	5906006562328
------------	---------------

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