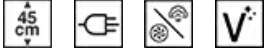


SF4104WVCPN



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Vitality-System	Ja
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709275945



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Linea
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Glasart	Klarglas	Markenlogo	Siebdruck
Farbe des Dekors	Grau		

Bedienelemente



Display	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	11
Typ Display	TFT	Display-Sprachen	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Bedienungsart	Touch-Control		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	16
Automatikprogramme	65
Personalisierte Rezepte	64

Garfunktionen

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

Garfunktionen mit Dampf

Dampf	Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze	Dampf + Heißluft
Unterhitze + Heißluft	Aufwärmem und Regenerieren	Sous-Vide-Garen

Sonstige Dampffunktionen

Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	Wasseraufnahme
Entkalkungsprogramm		

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Warmhalten	Tellerwärmer	Sabbath

Reinigungsprogramm

Vapor Clean

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Minutenzähler	Ja	Demo-Tutorial-Messeschaltung	Ja
Einstellbarer Timer/Minutenzähler	3	Benutzerführung durch Berührung	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	Schnell-Vorheizung Instant GO	Ja

Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren	Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Temperatur max.	250 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Garebenen	3	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einzel
Leistung der Unterhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	212x462x407 mm
Leistung der Oberhitze/Grill	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung der Heißluft 1	1400 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Wasserbefüllung	Fill & Hide, automatisch
Leistung der Dampfbeheizung	900 W	Kapazität Wassertank	1,2 l
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Sicherheitsabschaltung der Dampfbeheizung nach Türöffnung	Ja

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.12 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	41 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.59 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.85 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.06 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81,9 %

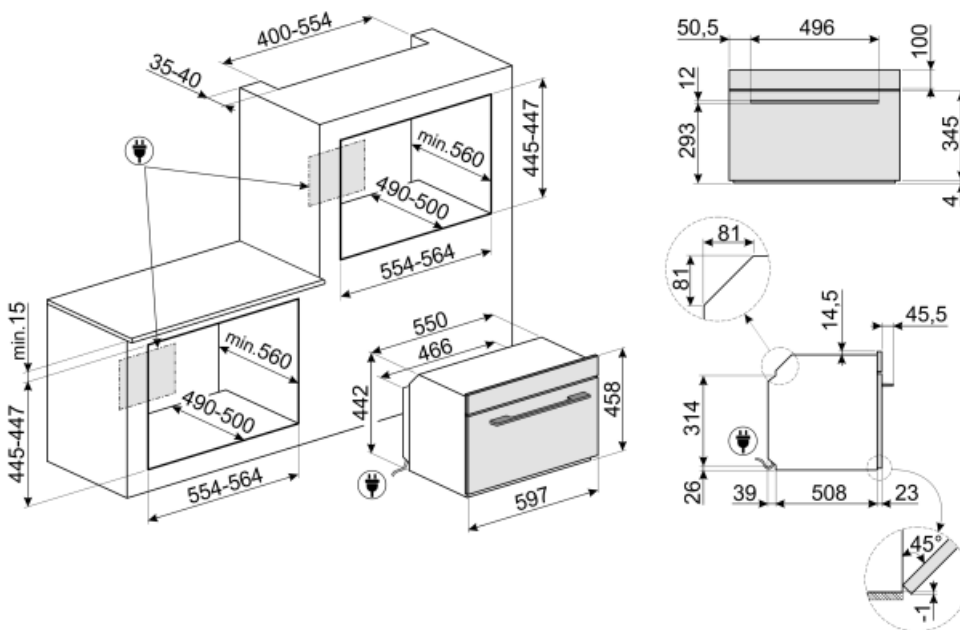
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre	1	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	Kerntemperaturfühler	Singlepoint-Kerntemperaturfühler
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1	Sonstiges	Schwamm/ Abdeckung Heizung/ Messbecher

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Länge Netzkabel	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3100 W		



Sonderzubehör

PR3845X



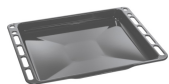
Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

PRTX




Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.













PALPZ

















Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

Symbols glossary (TT)

-  Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
-  Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampflevels können Sie perfekte Garergebnisse erzielen. Das Dampfbacken verringert die Verwendung von Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfbacken eignet sich hervorragend zum Garen von Fleisch: Es macht es nicht nur sehr zart, sondern erhält auch seinen Geschmack und macht es noch saftiger. Auch zum Garen von Hefeteigen und zum Backen von Brot wird das Dampfbacken empfohlen: Die Feuchtigkeit ermöglicht es dem Teig während des Garens zu entwickeln, bevor sich eine Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, erkennbar an der größeren Ausbreitung. Es eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu trocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Lebensmitteln.
-  Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
-  Abtauen nach Gewicht: Automatische Abtaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Zeit für das Auftauen.
-  Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.
-  Dreifach 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 Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.
-  Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).

-  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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
-  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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.
-  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 einzugeben.
-  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.
-  Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die Sous-Vide-Gartechnik ermöglicht eine effiziente Wärmeübertragung vom Dampf auf die Lebensmittel, wodurch Geschmacksverluste durch Oxidation und das Verdampfen von Nährstoffen und Feuchtigkeit während des Garens vermieden werden. Das Sous-Vide-Garen ermöglicht außerdem eine bessere Kontrolle über das Garen der Gerichte als herkömmliche Methoden und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse. Außerdem ist es möglich, bei einer niedrigeren Temperatur zu garen.

-  **Dampfgaren:** die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für das gleichzeitige Garen von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten benötigen.
-  **Heißluft + Dampf:** Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Funktion, um alle Arten von Gerichten perfekt zu garen. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung auf mehreren Ebenen, ohne dass sich Aromen und Gerüche miteinander vermischen und ist ideal für das Garen von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefeteigkuchen und Brot.
-  **Aufwärmen:** Mit dieser Funktion können vorgegarte Gerichte aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen.
-  **Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm -** die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.
-  **Innere Türverglasung:** diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
-  **Seitliche Innenbeleuchtung:** zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
-  **Kerntemperaturfühler:** dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.
-  **Umluft + Dampf:** für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.
-  **Restwasserrückführung:** das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.
-  **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 Garen erfordern.
-  **Vollglasinnentür:** eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
-  **Warmhalten:** eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.
-  **Tellerwärmer:** ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.
-  **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 bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.



Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informationen zur Verwendung der jeweiligen Garfunktion.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 3 Garebenen.



Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen Sie einfach selbst Ihr Gericht und der Backofen führt Sie selbstständig zum gewünschten Ergebnis.



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



Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.



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.



Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.



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



Garraumvolumen 41 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



Display VIVOscreen: das 4,3" VIVOscreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.



Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.



INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.