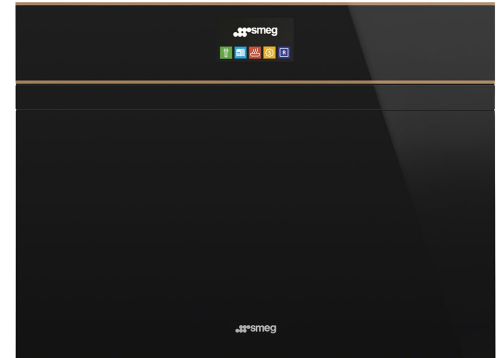


# SF4604PMCNR



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709223625



## Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Hochglanz	Türgriff	Dolce Stil Novo
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Markenlogo	Standard
Material	Glas		

## Bedienelemente

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

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	13
Automatikprogramme	50
Personalisierte Rezepte	10

### Garfunktionen

- |                           |                  |                  |
|---------------------------|------------------|------------------|
| Ober-/Unterhitze          | Umluft           | Heißluft         |
| Turbo-Heißluft            | ECO              | Großflächengrill |
| Großflächengrill + Umluft | Heißluft + Grill | Unterhitze       |
| Unterhitze + Umluft       |                  |                  |

### Mikrowellenfunktionen

- |                    |  |                       |
|--------------------|--|-----------------------|
| Mikrowelle         | Mikrowelle + Umluft + Ober-/Unterhitze | Mikrowelle + Heißluft |
| Mikrowelle + Grill | Aufwärmem und Regenerieren             |                       |

### Sonderfunktionen

- |                    |                       |           |
|--------------------|-----------------------|-----------|
| Auftauen nach Zeit | Auftauen nach Gewicht | Hefestufe |
| Sabbath            |                       |           |

### Reinigungsprogramm

- Vapor Clean

### Optionen



- |                                     |  |                                    |    |
|-------------------------------------|--|------------------------------------|----|
| <b>Programmierung der Garzeit</b>   | Zeitvorwahl und Garende                      | <b>Smart Cooking</b>               | Ja |
| <b>Minutenzähler</b>                | Ja   | <b>Niedrigtemperaturgaren</b>      | Ja |
| <b>Tastensperre/Kindersicherung</b> | Ja   | <b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b> | Ja |
| <b>Weitere Funktionen</b>           | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Schnellstart | <b>Schnell-Vorheizung</b>          | Ja |

### Technische Eigenschaften



- |                           |        |  |    |
|---------------------------|--------|--|----|
| <b>Garraumvolumen (l)</b> | <50 l  | <b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b> | Ja |
| <b>Temperatur min.</b>    | 30 °C  |  |    |
| <b>Temperatur max.</b>    | 250 °C |  |    |

Anzahl der Garebenen	3	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der Beleuchtungen	2	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Beleuchtung	Halogen	Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1000 W	Kaminabzugssystem	Einfach
Leistung des Kleinflächengrills	2000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	212x462x407 mm
Leistung der Heißluft 1	1400 W	Temperaturregelung	Elektronisch
		Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
		Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja

## Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	1000 W
Anzahl der Garräume	1		

## Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1	Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1

## Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3100 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50 Hz
Absicherung	14 A	Länge Netzkabel	115 cm



## Kompatibel Zubehör



### BN620-1

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

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### 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.



### BN640

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

### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### PR3845N

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





































### STONE2

Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.



## Symbolverzeichnis

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Kindersicherung:</b> Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>  |  <p><b>Kombinierte Mikrowelle:</b> Dieser Backofen ermöglicht die Kombination von zwei verschiedenen Arten des Garens (traditionell und mikrowellenbetrieben). Kombinierte Backöfen erhöhen die Backmöglichkeiten und bieten gleichzeitig eine maximale Flexibilität</p>         |
|  <p><b>Kühlgebläse:</b> zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>  |  <p><b>Abtauen nach Zeit:</b> Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>   |
|  <p><b>Auftauen nach Gewicht:</b> Automatische Auftaufunktion. 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 Z</p>   |  <p><b>Dreifach verglaste Backofentür:</b> Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>  |
|  <p><b>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung:</b> 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</p>   |  <p><b>Elektro-Anschluss</b></p>   |
|  <p><b>Ever Clean-Emaillierung:</b> 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</p> |  <p><b>Unterhitze-Umluft:</b> die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</p>  |
|  <p><b>Ober-/Unterhitze + Umluft:</b> 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</p> |  <p><b>Ober-/Unterhitze:</b> 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.</p>                       |
|  <p><b>Unterhitze:</b> die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>  |  <p><b>Circulaire + grill:</b> Circulaire with upper element or grill: Similar to fan with upper element with the added cooking speed of circulaire, ideal for dishes with a crispy topping. When used with the grill the food will brown more quickly.</p>                    |
|  <p><b>Heißluft:</b> 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.</p>   |  <p><b>ECO-Funktion:</b> 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</p> |

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Großflächengrill:</b> 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.</p>                       |  <p><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>   |
|  <p><b>Mikrowelle:</b> Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen</p>    |  <p><b>Mikrowelle + Heißluft:</b> garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>  |
|  <p><b>Mikrowelle + Grill:</b> Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.</p>  |  <p><b>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze:</b> für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.</p>  |
|  <p>Diese Funktion kann vorgekochte Gerichte aufwärmen, ohne dass sie trocken oder hart werden.</p>  |  <p><b>Turbo-Heißluft:</b> 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</p> |
|  <p><b>Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm -</b> die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.</p>   |  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |
|  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |  <p><b>ECO Logic:</b> eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.</p>   |
|  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 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.</p>   |  <p><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>   |
|  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> 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 Backofenfunkt</p> |  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 3 Garebenen.</p>   |
|  <p><b>Smart Cooking:</b> 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 S</p> |  <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>   |



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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



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.



Nutzvolumen 40 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 50 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.