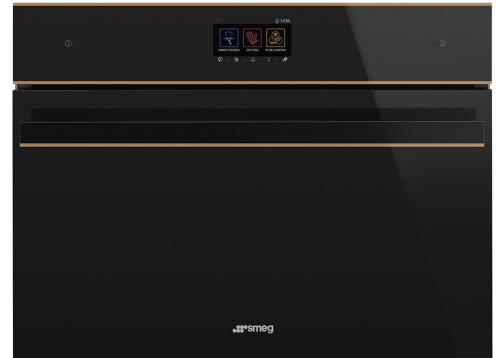


SF4604WMCNR



| | |
|------------------|-----------------------|
| Produktkategorie | Kompakt 45 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Mikrowelle kombiniert |
| Reinigungssystem | Vapor Clean |
| EAN13 | 8017709275976 |



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













| | | | |
|---------------|---------------|--------------------------------|--|
| 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 | 15 |
| Automatikprogramme | 56 |
| Personalisierte Rezepte | 64 |

Garfunktionen

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


Mikrowellenfunktionen

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

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, Schnellstart, Spracheneinstellung, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar | Schnell-Vorheizung Instant GO | Ja |
| Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren | Ja | | Ja |

Technische Eigenschaften



| | | | |
|--|---------|---|--------------------------|
| Garraumvolumen (l) | 40 l | Art der Türöffnung | Standard Türöffnung |
| Temperatur min. | 30 °C | Gerätetür | Kontrollierte Türkühlung |
| Temperatur max. | 250 °C | Anzahl aller Türverglasungen | 3 |
| Anzahl der Garebenen | 3 | Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung | Ja |
| Anzahl der Beleuchtungen | 2 | Soft-Close Komfort-Schließsystem | Ja |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Abkühlsystem | Kühlgebläse |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Kaminabzugssystem | Einfach |
| Garraumbeleuchtung bei Türöffnung | Ja | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 212x462x407 mm |
| Leistung der Unterhitze | 1000 W | Temperaturregelung | Elektronisch |
| Leistung des Kleinflächengrills | 2000 W | Material des Garraums | Ever Clean Emaillierung |
| Leistung der Heißluft 1 | 1400 W | Mikrowellen-Sichtfensterschutz | Ja |
| Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung | 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>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p> |  <p>Kombinierte Mikrowelle: 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>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p> |
|  <p>Auftauen nach Gewicht: 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>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: 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>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p> |
|  <p>Elektro-Anschluss</p> |  <p>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 äüße</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p> |
|  <p>Mikrowelle: 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>Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p> |
|  <p>Mikrowelle + Grill: 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>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze: 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>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</p> |
|  <p>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 Ga</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p> |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |
|  <p>Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p> |  <p>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 Backofenfunkt</p> |
|  <p>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 Informa</p> |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 3 Garebenen.</p> |



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 S



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



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



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



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



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



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



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.



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



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.



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