SFP9395X1

Produktkategorie	90
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709239381



Ästhetik

Ästhetik	Classici	**Typ Dekor**	Siebdruck
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	**Türgriff**	Classici
Design	Flach	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Edelstahl
Material	Edelstahl	**Markenlogo**	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	**Bedienknebel**	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	**Farbe/Ausführung der Bedienknebel**	Edelstahl-Design
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

Display	CompactScreen	**Multilinguale Display-Sprachen**	11
Typ Display	TFT	**Display-Sprachen**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Bedienungsart	Bedienknebel	**Anzahl der Bedienknebel**	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	50

Personalisierte Rezepte	10

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

- Auftauen nach Zeit
- Auftauen nach Gewicht
- Hefestufe
- Tellerwärmer
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Pyrolyse
- Pyrolyse eco

Optionen

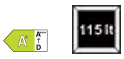
Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende
Minutenzähler	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Weitere Funktionen	SmartCook-System, Warmhalten, ECO-Light Funktion
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren	Ja
Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften

Garraumvolumen (l)	115 l
Temperatur min.	30 °C
Temperatur max.	280 °C
Anzahl der Garebenen	5
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	3
Anzahl der Beleuchtungen	2
Art der Beleuchtung	Halogen
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Gerätetür	Cool Door
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl aller Türverglasungen	4
Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Unterhitze	1700 W
Leistung der Oberhitze	1200 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2900 W
Leistung der Heißluft 1	1850 W
Leistung der Heißluft 2	1850 W
Abkühlsystem	Kühlgebläse
Kaminabzugssystem	Doppelt
Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Temperaturregelung	Elektronisch
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Nutzbares Garraumvolumen	115 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,84 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3,02 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	5,22 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,45 kWh
Anzahl der Garräume	1
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81,6 %

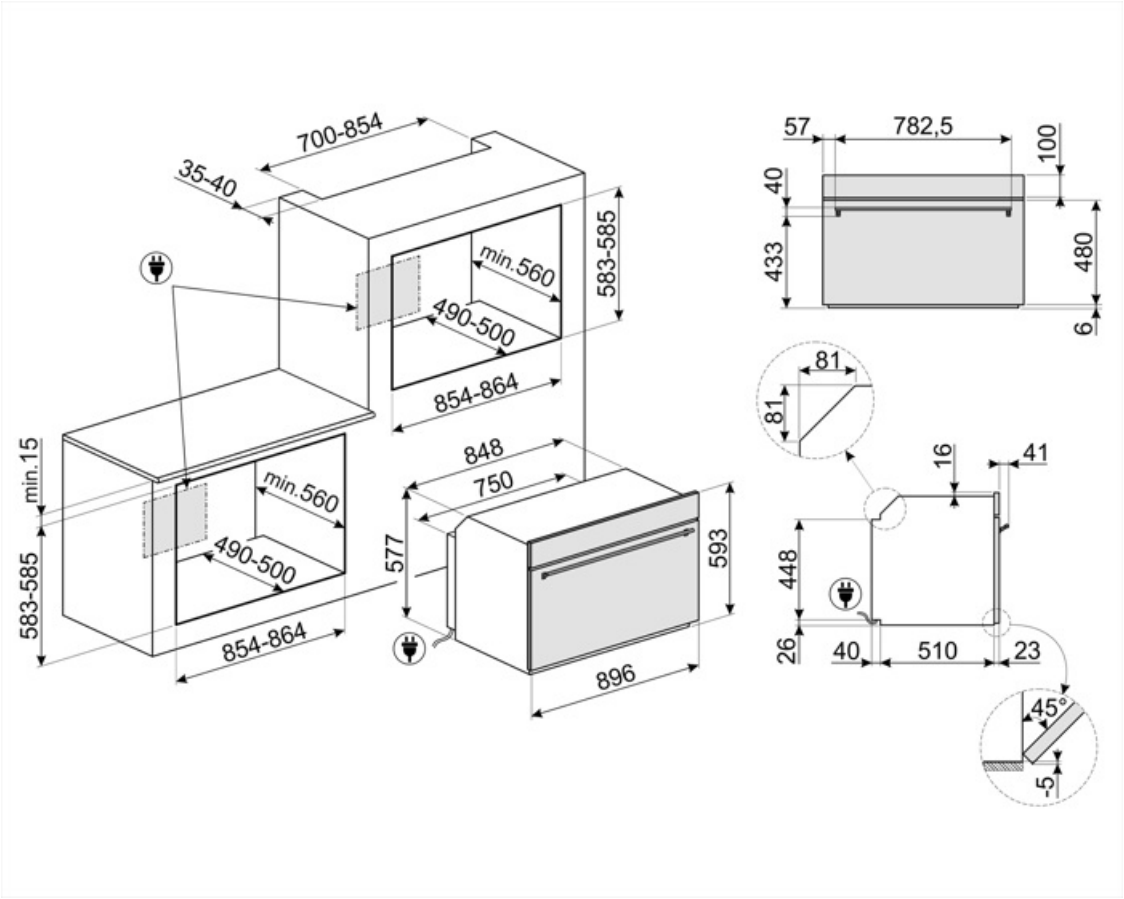
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	2
Auflagerost für Fettpfanne	1
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V
Netzstecker	Nein
Absicherung	18 A
Elektrischer Gesamtanschlusswert	4000 W
Spannung 2 (V)	380-415 V
Frequenz	50/60 Hz
Länge Netzkabel	115 cm


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
583-585
min.560
490-500
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Kompatibel Zubehör



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbolverzeichnis



Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. . Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



EASYGUIDE_72dpi



Elektro-Anschluss



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



Unterhitze-Umluft: 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.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



Vierfach 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 Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



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.

Circulaire + grill: 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.

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.

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

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.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne

Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.

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 Backofenfunkt

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 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 S

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

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.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



Nutzvolumen 129 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.