

SFP9395X1



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



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
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-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente



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

Smart Cooking Ja
Niedrigtemperaturgaren

Minutenzähler Ja

Demo-Mode Showroom- Ja

Tastensperre/Kindersicherung Ja

Funktion

Weitere Funktionen SmartCook-System, Warmhalten, ECO-Light Funktion

Schnell-Vorheizung Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l) 80-90 l

Sicherheitsabschaltung Ja

Temperatur min. 30 °C

der Beheizung bei

Temperatur max. 280 °C

Türöffnung

Anzahl der Garebenen 5

Art der Türöffnung

Anzahl der Ventilation 3

Standard Türöffnung

(Umluft/Heißluft)

Cool Door

Anzahl der Beleuchtungen

Abnehmbare Gerätetür Ja

Art der Beleuchtung Halogen

Vollglasinnentür Ja

Innenbeleuchtung austauschbar

Vollglasinnentür herausnehmbar Ja

Leistung der Beleuchtung 40 W

Anzahl aller 4

Beleuchtung

Türverglasungen

Soft-Close Komfort-Schließsystem Ja

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

Technische Daten / Energielabel



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

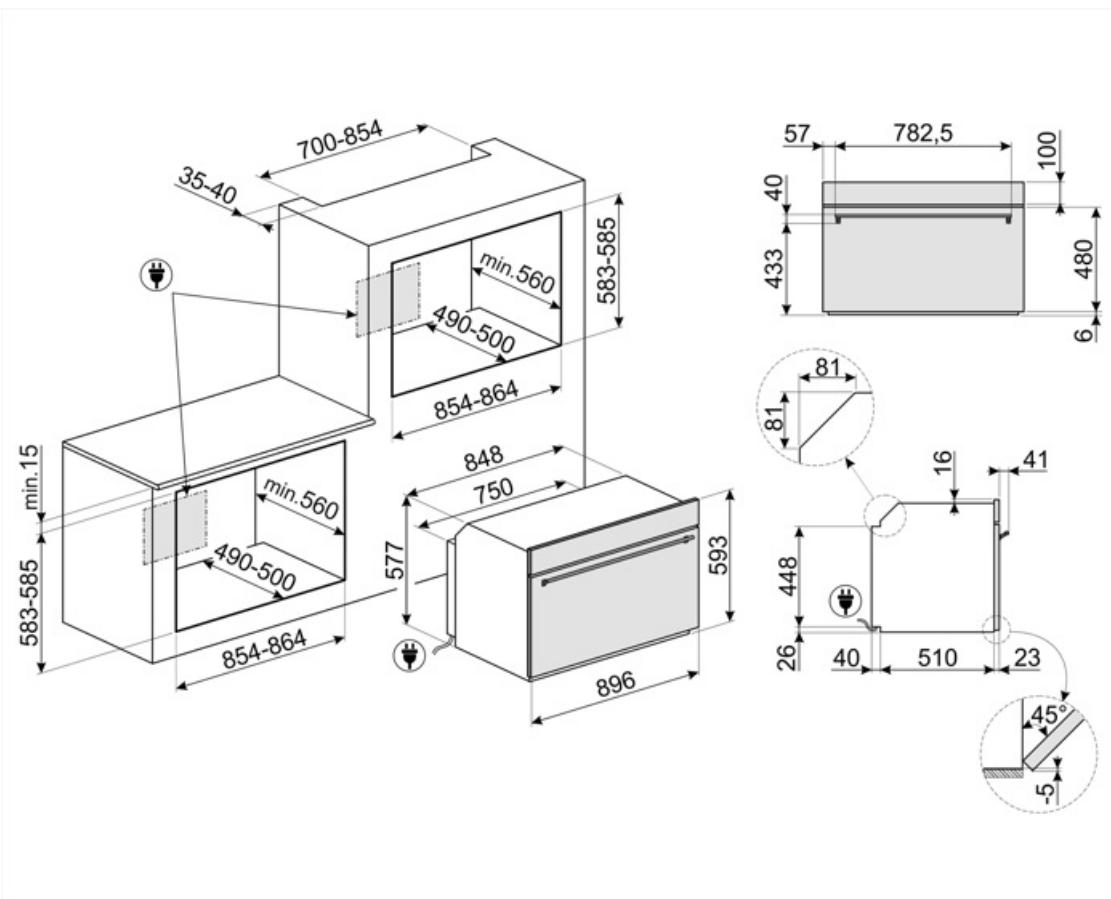
Serienzubehör



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

Elektrischer Anschluss

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



Kompatibel Zubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary

	Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestattet und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale		Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
	A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.		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 Geräteküche.		EASYGUIDE_72dpi
	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		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 äuße		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
	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		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.
	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.

	<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 Zeitsparnis 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>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>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
	<p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</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>Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingekochte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne</p>
	<p>Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmduer von ca. 1,5 Stunden.</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>ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.</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 Sabbathfeier. 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</p>
	<p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>		<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</p>

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