

SFPR9604TNR







Produktkategorie 90x48 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Elektro Energiequelle Garmethode Heißluft Reinigungssystem Pyrolyse

EAN13 8017709299705



Ästhetik

Ästhetik Dolce Stil Novo **Farbe** Schwarz Oberfläche Hochglanz Design Flach Kupfer

Verzierung der Komponenten

Material Glas Glasart Gerätetür Türgriff

Farbe/Ausführung des

Türgriffs

Markenlogo

Eclipse-Schwarzglas

Vollglas

Dolce Stil Novo

Schwarz

Standard

Bedienelemente



Display VivoScreen Typ Display TFT

Touch-Control **Bedienungsart**

Multilinguale Display-**Sprachen**

Display-Sprachen

11

Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programme / Funktionen

Garfunktionen 10 48 Automatikprogramme Personalisierte Rezepte 64



Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft ECO Großflächengrill Turbo-Heißluft Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft Unterhitze Pizza Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Auftauen nach Gewicht Hefestufe Warmhalten Tellerwärmer Sabbath Reinigungsprogramm Pyrolyse Optionen Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Demo-Mode Showroom- Ja Garende **Funktion** Minutenzähler Ja Demo-Tutorial-Ja Messeschaltung Einstellbarer 2 Timer/Minutenzähler Benutzerführung duch Berührung Tastensperre/Kindersicherung Ja Die letzten 10 Chronologie Weitere Funktionen Warmhalten, ECOangewendete Funktionen Light Funktion, Spracheneinstellung, Schnell-Vorheizung Digitaluhr/Display,

Smart Cooking

Niedrigtemperaturgaren

Technische Eigenschaften



Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar

Ja

25°C Temperatur min. Temperatur max. 280°C Anzahl der Garebenen

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Türöffnung

Instant GO

Art der Türöffnung Standard Türöffnung

Ja

Gerätetür Cool Door



Anzahl der Ventilation	3	Abnehmbare Gerätetür	Ja
(Umluft/Heißluft)		Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Beleuchtungen Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	4
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Soft-Close Komfort- Schließsystem	Ja
Leistung der	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Beleuchtung		Kaminabzugssystem	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Unterhitze	1700 W	Nutzabmessungen des	283x724x418 mm
Leistung der Oberhitze	1200 W	Garraums (HxBxT)	2038/248410 111111
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektronisch
	2000 14/	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Leistung des Großflächengrills	2900 W		
Leistung der Heißluft 1	1550 W		
Leistung der Heißluft 2	1550 W		

Technische Daten / Energielabel

A [851t			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	4,64 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	85 I	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-	1,29 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im	0,74 kWh	Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	
konventionellen Modus,		Anzahl der Garräume	1
Garraum 1 (EC electric cavity)		Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81,3 %
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	2,66 MJ		

Serienzubehör

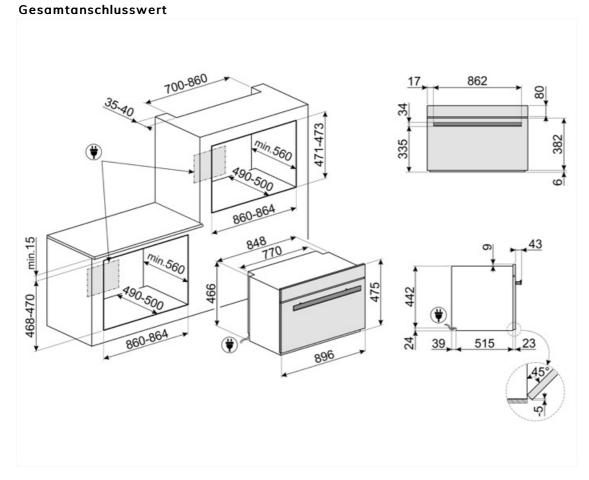
001101124201101			
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	15 A	Länge Netzkabel	150 cm



Elektrischer 3300 W





Kompatibel Zubehör

BNP608T



Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



Symbols glossary



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



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 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



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



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.



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

R

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.

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

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

Kompakter 90 cm Backofen mit einer Höhe von 48 cm. Perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Küchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in verschiedenen Ausführungen.

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

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 Backofenfunkt

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 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 85 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.