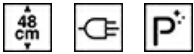
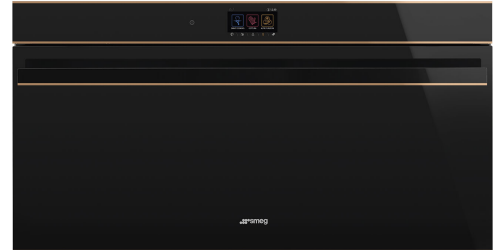


# SFPR9604TNR



Produktkategorie	90x48 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709299705



## 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	10
Automatikprogramme	48
Personalisierte Rezepte	64

### Garfunktionen

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

### Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Warmhalten	Tellerwärmer	Sabbath

### Reinigungsprogramm

Pyrolyse
----------

### Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>Demo-Tutorial-Messeschaltung</b>	Ja
<b>Einstellbarer Timer/Minutenzähler</b>	2	<b>Benutzerführung durch Berührung</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja	<b>Chronologie</b>	Die letzten 10 angewendete Funktionen
<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	<b>Schnell-Vorheizung Instant GO</b>	Ja
<b>Smart Cooking</b>	Ja		
<b>Niedrigtemperaturgaren</b>			

### Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Gerätetür</b>	Cool Door

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

## Technische Daten / Energielabel



<b>Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A+	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	4.64 MJ
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	85 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	1.29 kWh
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0.74 kWh	<b>Anzahl der Garräume</b>	1
<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus</b>	2.66 MJ	<b>Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)</b>	81.3 %

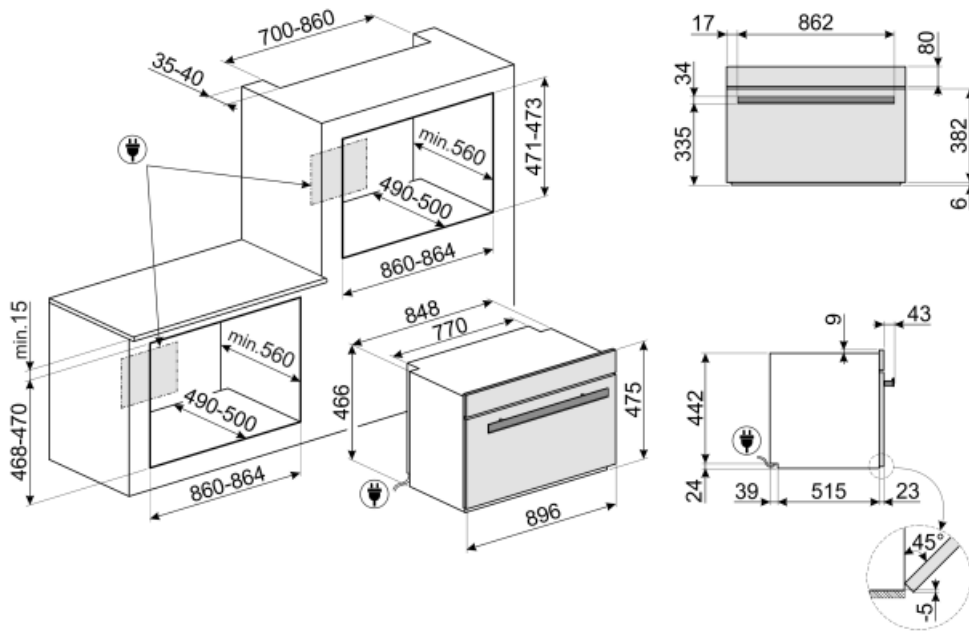
## Serienzubehör



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

## Elektrischer Anschluss

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



---

## Sonderzubehör

---



### 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).





















### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.

## Symbols glossary (TT)

- |  |  |
|--|--|
|  <p>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 Ventilator erzeugt einen vertikalen Wärmestrom und verbessert somit die gesamte Konvektion. Die Temperatur im Garraum ist somit homogener, so dass die Speisen auf allen Ebenen äußerst gleichmäßig gegart werden können.</p> |  <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>  |
|  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</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 Zeit für das Auftauen.</p>  |
|  <p>Vierfach 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 Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p> |
|  <p>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 Überhitzung.</p>  |  <p>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.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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>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 einzugeben.</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>Pizza:</b> 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><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 Garen erfordern.</p>   |  <p><b>Kompakter 90 cm Backofen mit einer Höhe von 48 cm.</b> Perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Küchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in verschiedenen Ausführungen.</p>   |
|  <p><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</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>Pyrolyse-Reinigungsfunktion:</b> 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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.</p>             |  <p><b>Tellerwärmer:</b> ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</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>   |



**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 Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.



**Anzahl der Garebenen:** der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



**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.



**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.



**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 Informationen zur Verwendung der jeweiligen Garfunktion.



**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 Sie einfach selbst Ihr Gericht und der Backofen führt Sie selbstständig zum gewünschten Ergebnis.



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



**Garraumvolumen 85 l:** Das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



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