

SFP6604PNXE Neuheit Bald erhältlich

Dolce Stil Novo

Einbaubackofen, 60 cm, Pyrolyse, Dolce Stil Novo, Schwarzglas-Profilleisten in Edelstahl, Soft Close, 10 Beheizungsarten, 10 Rezept-Memory, TFT-Grafik-Display + Klartextanzeige, Energieeffizienzklasse A+

EAN13: 8017709223526

ÄSTHETIK/AUSSTATTUNG:

Dolce Stil Novo - Design

Schwarzglasfront mit Profilleisten in Edelstahl

Automatisch ausfahrbarer Sensor-Türgriff, voll versenkbar

TFT-Grafik Farbdisplay, Touch-Screen Bedienung, Klartextanzeige

10 Beheizungsarten inkl. 2 Pyrolyse Reinigungsfunktionen

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit, Auftauen nach GTEwicht Teller vorwärmen, Warmhalten, Konservieren, Hefestufe, Sabbath

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

ECO Backfunktion (Reduzierung des Energieverbrauches)

Turbo-Heissluft

Grill-Heissluft Profiprogramm

SmartCooking Niedrigtemperaturgaren

Schnellaufheizung mit Stautsanzeige

50 Automatikprogramme

10 Rezept-Memory für persönliche Programme

2 Pyrolysestufen: Eco 2h, Intensiv 3h

Keramik-Katalysator zur Geruchsneutralisierung

Programmuhr für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Multilinguale Menüführung in 11 Sprachen: DE; IT, GB, FR, NL, SP, PT, SWE, RU DK, AU

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 30°C - 280°C

Backofenvolumen netto: 70 Liter

Backofenvolumen brutto: 79 Liter

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

1 Teleskop-Vollauszug

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W) mit ECO Light-Funktion

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Gerätetür mit SOFT CLOSE Komfort-Schließsystem

SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation bei Türöffnung

4-fache Thermoverglasung "Cool door"

Sperrfunktion/Kindersicherung

SERIENZUBEHÖR:

1 Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene

1 Backblech H = 20 mm

1 Backblech H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

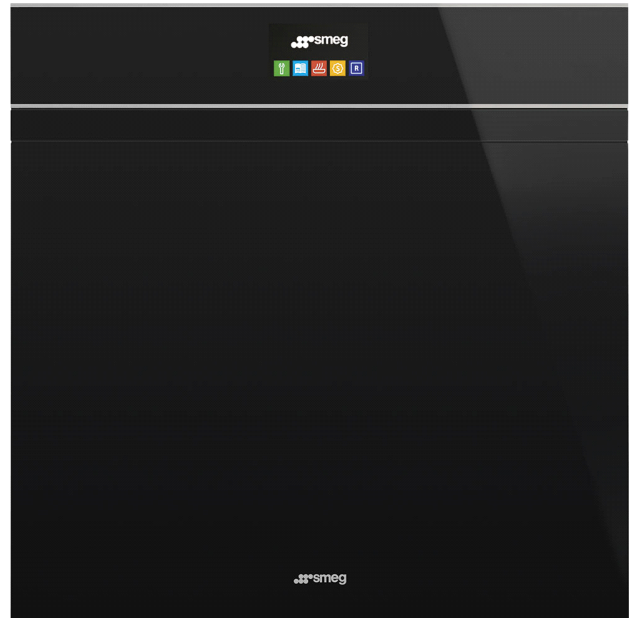
1 Auflagerost

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

Spannung/Frequenz: 220-240V/50/60Hz-1N

ECologic Programmoption: Leistungsbegrenzung auf 2,3 kW (Anschlussleistung)



Showroom Ausstellungsschaltung programmierbar

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 1,09 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,68 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A+

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



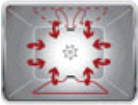
Sonderzubehör

- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **BNP608T** - Backblech teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles)

Smeg Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19



Beheizungsarten



ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



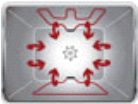
Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

Pyrolytische Selbstreinigung:



Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Roste und sonstiges Zubehör müssen aus dem Backraum entfernt werden, emaillierte Backbleche können innenliegend ebenfalls mitgereinigt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub entfernt werden.



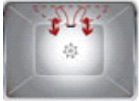
Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Sämtliches Zubehör muss aus dem Backraum entfernt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub leicht ausgewischt werden.



Heißluft mit Großflächengrill:

Heißluft mit Großflächengrill



Hefeteig Spezial

Hefeteig Spezial



Sabbat-Funktion:

Gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion von 80°C aktiviert. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze, die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt bis zur manuellen Beendigung.

Ausstattungsmerkmale



A+:

Noch effizienter und umweltschonender im Energieverbrauch: SMEG Haushaltsgeräte der Energieeffizienzklasse A+ verbrauchen im Vergleich bis zu 10% weniger Energie als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.



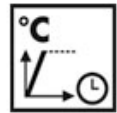
SMARTSENSE EASY-GUIDE:

In Backöfen mit TFT-Grafik Farbdisplay EasyGuide lassen sich über den Touch-Screen die verschiedenen Funktionen und Optionen des Backofens spielend leicht durch Berührung aufrufen und einstellen.



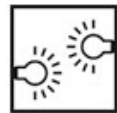
Garen auf 5 Backebenen möglich:

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.



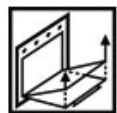
Schnellaufheizen:

Die Option Schnellaufheizen ermöglicht eine minutenschnelle Aufheizung, die gerade dann von Vorteil ist, wenn es einmal schnell gehen muss.



Beleuchtung(en):

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.



Herausnehmbare Scheiben:

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.



Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.



4-fache Thermoverglasung:

4-fache Thermoverglasung

**Türkühlung:**

Dank der Kombination aus ventilierter Türkühlung und 4-fach Wärmereflektierender Thermoverglasung, liegt die Außentemperatur der Gerätefront im Pyrolysebetrieb bei max. 40°C.

**Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

**Funktion Kindersicherung:**

Geeignet vor allem für Haushalte mit Kindern. Ist die Funktion Kindersicherung aktiv, können die Programme nicht verändert werden.

SFP6604PNXE

Dolce Stil Novo

mit Pyrolyse
60 cm
Schwarz
energieeffizienzklasse A+
elektrobackofen

