

SFP6606WTPNX Neuheit

Dolce Stil Novo

Einbaubackofen 60 cm, Pyrolyse, Dolce Stil Novo, Schwarzglas, Profileleisten in Edelstahl, 6,3" TFT-Touch Guide Farbdisplay, Klartextanzeige, Serviovorschläge, Multi-Step-Cooking, Kerntemperaturfühler, Wi-Fi

EAN13: 8017709261962

ÄSTHETIK/BEDIENUNG:

Dolce Stil Novo-Design

Schwarzglasfront mit Profileleisten in Edelstahl

6,3" TFT-Touch Guide Farbdisplay mit Klartextanzeige, Serviovorschläge

Einfache und selbsterklärende Bedienung der Piktogramme durch Antippen, Scrollen oder Wischen 10 Beheizungsarten

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit und Gewicht, Teller vorwärmen, Warmhalten, Hefestufe, Sabbath

2 Pyrolyse-Reinigungsfunktionen

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

Turbo-Heissluft

Grill-Heissluft Profiprogramm

Smart-Cooking Niedrigtemperaturgaren

Schnellaufheizung mit Statusanzeige

80 Automatikprogramme

20 Rezept-Memory für persönliche Offline-Programme

Rezept-Memory-Programmierung

Programmuhr-/Timer 3 unterschiedliche Garzeiten in Reihe programmierbar, autom. Start-/ Endabschaltung

Multilinguale Menüführung in 11 Sprachen:

DE, IT, GB, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DK, PL

Akustisches Signaltöne regelbar und abschaltbar, Helligkeit einstellbar

MULTI-STEP-COOKING 3 Beheizungsarten in Reihe programmierbar

Kerntemperaturfühler

Wi-Fi Smeg Connect

Temperaturregelbereich 30°-280°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

1 Teleskop-Vollauszug

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W)

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 Kerntemperaturfühler
- 1 Backbleche h: 40 mm
- 1 Backbleche h: 20 mm
- 2 Grillroste mit Tiefensperre
- 1 Auflagerost

*Nicht verwendbar mit Teleskopauszügen

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

Spannung/Frequenz: 220–240 V /50/60Hz ~ 1N ECOlogic Programmoption:
Leistungsbegrenzung auf 2,3 kW (Anschlussleistung)

Showroom und Demo Mode - Ausstellungsschaltung programmierbar

Dimensionen Backraum HxBXT: 360x460x425 mm

Energieverbrauch

Bei konventioneller Beheizung: 1,09 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,68 kWh/Zyklus Energieeffizienzklasse A+ (auf einer Skala von D bis A+++)

Funktionen



Beheizungsarten

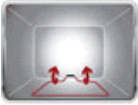
Ausstattungsmerkmale

Sonderzubehör

- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **BNP608T** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **PALPZ** - Pizzaschieber
- **PR3845X** - Verbindungsleiste

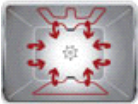


Beheizungsarten



Unterhitze:

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



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.



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.



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.



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.



Heißluft mit Großflächengrill:

Heißluft mit Großflächengrill



Turbo-Heißluft:

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



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.



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.



Großflächengrill:

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

Ausstattungsmerkmale



SmegConnect:

Elettrodomestici connessi in rete tramite tecnologia Wi-Fi. Grazie alla App SmegConnect, è possibile controllare e gestire da remoto i propri elettrodomestici tramite smartphone e tablet (iOS e Android).



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.



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.



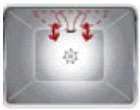
Auftauen nach Gewicht:

Mit dieser Auftaufunktion lässt sich die ausgewählte Mahlzeit entsprechend ihrem Gewicht auftauen. Nach Anwählen der Funktion lässt sich dies über die Wahlschalter einstellen.



Auftauen nach Zeit:

Mit dieser weiteren Auftaufunktion kann die ausgewählte Mahlzeit entsprechend nach der dafür vorgesehenen Zeit aufgetaut werden. Nach Anwählen der Funktion kann die exakte Zeiteinheit über die Wahlschalter variiert werden.



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.



Scaldapiatti:

Scaldapiatti



Multi-Step-Cooking:

Es können bis zu 3 unterschiedliche Beheizungsarten mit der jeweiligen Garzeit und Temperatur in Reihe vorprogrammiert werden.



Garen mit Kerntemperaturfühler:

Es ist möglich, die von der Sonde erfasste Kerntemperatur des Gerichtes zu ermitteln und eine Wunschtemperatur im Display vor einzustellen. Nach Erreichen der gewünschte Kerntemperatur, wird der Garvorgang automatisch beendet.

