

# SFP6106WSPS



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709273064



## Ästhetik

Ästhetik	Linea	Gerätetür	Vollglas
Farbe	Silber	Türgriff	Linea
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Chrom
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Stopsol-Silberglas		

## Bedienelemente



Display	VivoScreen max	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	15
Automatikprogramme	53
Feuchtigkeitsstufen	3
Personalisierte Rezepte	64

## Garfunktionen

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

## Garfunktionen mit pulsierender Dampfunterstützung

Umluft + Ober-/Unterhitze	Heißluft	Unterhitze + Heißluft
Turbo-Heißluft	Umluft+Grill	

## Sonstige Dampffunktionen

Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	Wasseraufnahme
Entkalkung	Entkalkungsprogramm	

## Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Warmhalten	Tellerwärmer	Sabbath

## Reinigungsprogramm

Pyrolyse
----------

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Smart Cooking</b>	Ja
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>Niedrigtemperaturgaren</b>	
<b>Einstellbarer Timer/Minutenzähler</b>	3	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja	<b>Demo-Tutorial-Messeschaltung</b>	Ja
<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	<b>Benutzerführung durch Berührung</b>	Ja
<b>Garen mit Kerntemperaturfühler</b>	Ja	<b>Chronologie</b>	Die letzten 10 angewendete Funktionen
		<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja
		<b>Instant GO</b>	Ja

Multi-Step-Cooking

Bis zu 3  
Garfunktionen in  
Reihe

## Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Gerätetür	Cool Door
Temperatur max.	280 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Anzahl aller Türverglasungen	4
Art der Beleuchtung	Halogen	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360x460x425 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Wasserbefüllung	Fill & Hide, automatisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Kapazität Wassertank	160 ml
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung		

## Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.68 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81 %

## Serienzubehör



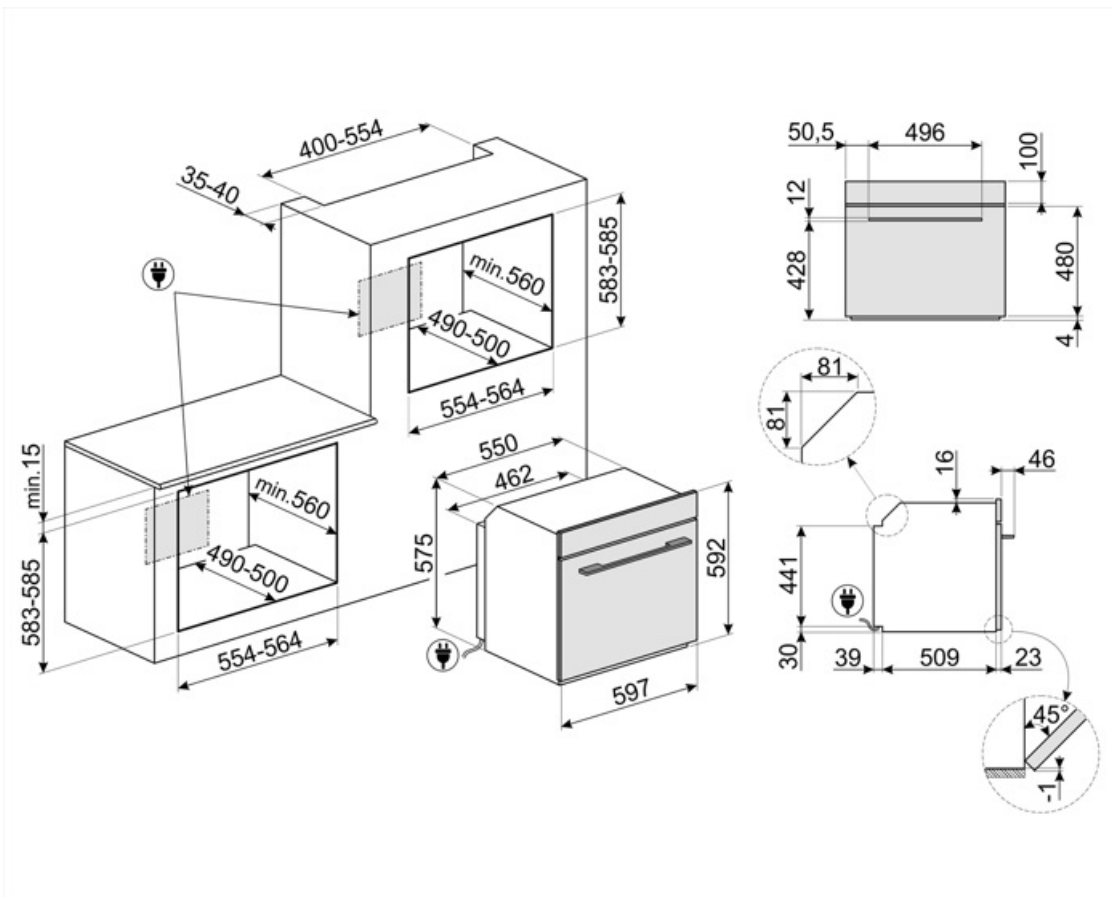
**Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp** 1  
**Backblech emailliert (H: 20 mm)** 2  
**Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)** 1

**Auflagerost für Fettpfanne** 1  
**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene** 1  
**Kerntemperaturfühler** Singlepoint-Kerntemperaturfühler

## Elektrischer Anschluss

**Spannung** 220-240 V  
**Absicherung** 13 A  
**Elektrischer Gesamtanschlusswert** 3000 W

**Frequenz** 50/60 Hz  
**Länge Netzkabel** 115 cm



## Sonderzubehör



### BN620-1

Bakblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

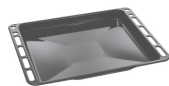
### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### BN640

Bakblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

### GTT

















Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.







































### PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

## Symbols glossary

 <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>Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampflevels können Sie perfekte Garergebnisse erzielen. Das Dampfbacken verringert die Verwendung von Fett.</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.</p>
 <p>Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.</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 Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung aus.</p>	 <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</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 außen.</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>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 ventilierter Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so</p>
 <p>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.</p>	 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.</p>  |  <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 Zeitersparnis 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>Pizza: 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>Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.</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>Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.</p>                              |  <p>Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H</p> |
|  <p>Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen knusprigen Boden, während die Füllung durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet.</p>                                       |  <p>Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H</p> |
|  <p>Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.</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 eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne</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>Kerntemperaturfühler:</b> dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreich</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>  |
|  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> 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</p>   |  <p><b>Pop-up-Fenster:</b> 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</p>  |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p>A SMART STEAM oven offers 3 levels of steam and 5 STEAM-ASSISTED cooking functions to choose from. The water is loaded into the oven before cooking via an automatic loading tube, and steam is generated externally and introduced directly into the cavity. The oven calculates the exact amount of water required for the desired cooking, up to 160ml, and the steam is automatically introduced into the oven, pulsing on and off during cooking according to the setting.</p> |
|  <p><b>Smart Cooking:</b> 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> |  <p><b>Haushaltsgerät mit Wi-Fi-Konnektivität:</b> Über die SmegConnect App ist es möglich, das Gerät über Smartphone oder Tablet (iOS und Android) zu steuern und somit fernzusteuern.</p>   |
|  <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>   |  <p><b>Multistep-Garen:</b> es ist möglich, bis zu 3 Garmethoden für ein und dasselbe Gericht zu programmieren. Garverfahren, Funktion, Garzeit und Temperatur können unterschiedlich gewählt werden. Am Ende einer Garstufe wird automatisch die nächste in Reihe gestartet</p>  |
|  <p><b>Tankreinigung:</b> um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.</p>  |  <p><b>Teleskopschienen:</b> ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>   |
|  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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.</p>  |  <p><b>Garraumvolumen 70 l:</b> das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>   |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>Wi-Fi-Konnektivität</p>   |





Display VIVOscreen Max: das 6,3" 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 Gericht



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.