

SFP6604WTPNR



| | |
|------------------|---------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Heißluft |
| SmegConnect | Ja |
| Reinigungssystem | Pyrolyse |
| EAN13 | 8017709276119 |



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 |
| Display-Technologie | 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 + Heißluft |
|  Pizza | | |

Sonderfunktionen

| | | |
|---|---|---|
|  Auftauen nach Zeit |  Auftauen nach Gewicht |  Hefestufe |
|  Warmhalten |  Tellerwärmer |  Sabbath |

Reinigungsprogramm

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Optionen



| | | | |
|---------------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| Programmierung der Garzeit | Zeitvorwahl und Garende | Demo-Mode Showroom-Funktion | Ja |
| Minutenzähler | Ja | Demo-Tutorial-Messeschaltung | Ja |
| Tastensperre/Kindersicherung | Ja | Benutzerführung durch Berührung | Ja |
| Zusatzfunktionen | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Multilinguale Spracheneinstellung, Digitaluhr, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar | Chronologie | Die letzten 10 angewendete Funktionen |
| Garen mit Kerntemperaturfühler | Ja | Schnell-Vorheizung | Ja |
| Multi-Step-Cooking | Bis zu 3 Garfunktionen in Reihe | Instant GO | Ja |
| Smart Cooking | Ja | Wi-Fi Konnektivität | WI-FI |
| Niedrigtemperaturgaren | | | |



Technische Eigenschaften





| | | | |
|------------------------|--------|---------------------------|---------------------|
| Temperatur min. | 30 °C | Art der Türöffnung | Standard Türöffnung |
| Temperatur max. | 280 °C | | |

| | | | |
|---|----------------|---|-------------------------|
| Anzahl der Garebenen | 5 | Gerätetür | Cool Door |
| Art der Einschubschienen | Einhängerahmen | Abnehmbare Gerätetür | Ja |
| Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft) | Einfach | Vollglasinnentür | Ja |
| Anzahl der Beleuchtungen | 2 | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Anzahl aller Türverglasungen | 4 |
| Beleuchtung austauschbar | Ja | Soft-Close Komfort- Schließsystem | Ja |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Beleuchtung bei Türöffnung | Ja | Abkühlsystem | Kühlgebläse |
| Leistung der Unterhitze | 1200 W | Kaminabzugssystem | Doppelt |
| Leistung der Oberhitze | 1000 W | Variable Drehzahl des Kühlgebläses | Ja |
| Leistung des Kleinflächengrills | 1700 W | Türverriegelung bei Pyrolyse | Ja |
| Leistung des Großflächengrills | 2700 W | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 360x460x425 mm |
| Leistung der Heißluft 1 | 2000 W | Temperaturregelung | Elektronisch |
| Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung | Ja | Material des Garraumes | Ever Clean Emaillierung |

Technische Daten / Energielabel

| | | | |
|--|---|---|----------|
|  |  | | |
| Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D) | A+ | Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 2.45 MJ |
| Nutzbares 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 % |

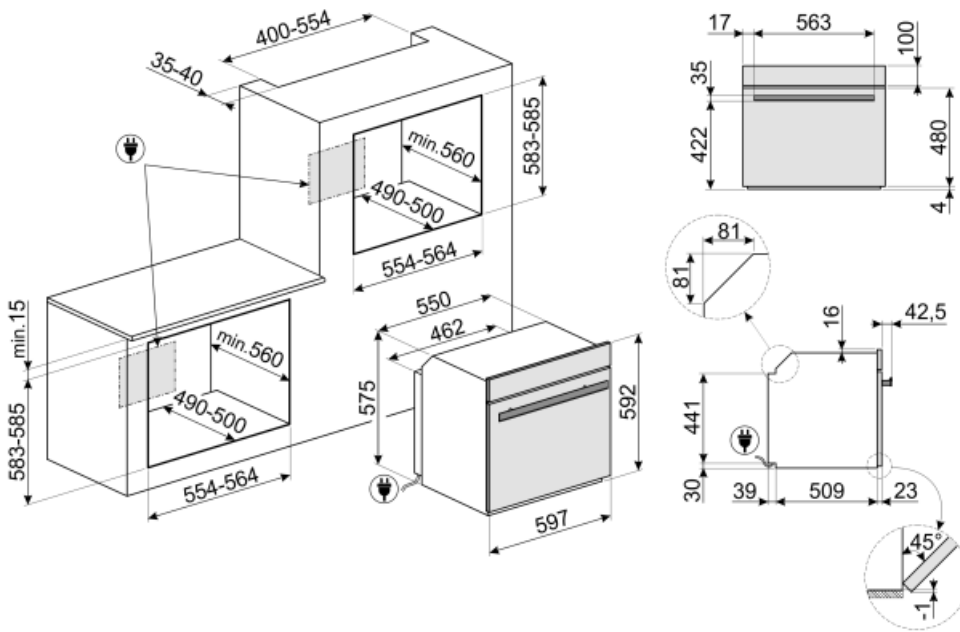
Serienzubehör

| | | | |
|--|---|---|--------------------------------------|
|  |  | | |
| Backblech emailliert (H: 20 mm) | 1 | Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp | 2 |
| Auflagerost für Fettpfanne | 1 | Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm) | 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 des Netzkabels 115 cm



Sonderzubehör

PR3845N

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



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.



BN620-1

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



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

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.

































GTT
















Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

| | |
|--|--|
|  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |  <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</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>Eco-Logic: mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme in kW des gesamten 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 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>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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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 einzugeben.</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>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 Garen erfordern.</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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.</p> |
|  <p>Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</p> |  <p>Kerntemperaturfühler: 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 Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p> |

- | | |
|---|--|
|  <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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Haushaltsgerät mit Wi-Fi-Konnektivität: Über die SmegConnect App ist es möglich, das Gerät über Smartphone oder Tablet (iOS und Android) zu steuern und somit fernzusteuern.</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Multistep-Garen: 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>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |
|  <p>Elektronische Temperaturregelung: 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>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p> |
|  <p>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> |  <p>Wi-Fi-Konnektivität</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.</p> |
|  <p>INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.</p> | |