SFP6604WTPNR

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
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
Typ Display	TFT		
Bedienungsart	Touch-Control	**Display-Sprachen**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

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 duch Berührung**	Ja
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	**Chronologie**	Die letzten 10 angewendete Funktionen
		Schnell-Vorheizung	Ja
		Instant GO	Ja
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja		
Multi-Step-Cooking	Bis zu 3 Garfunktionen in Reihe		
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren	Ja		

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	30 °C	**Art der Türöffnung**	Standard Türöffnung
Temperatur max.	280 °C	**Gerätetür**	Cool Door

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

Technische Daten / Energielabel

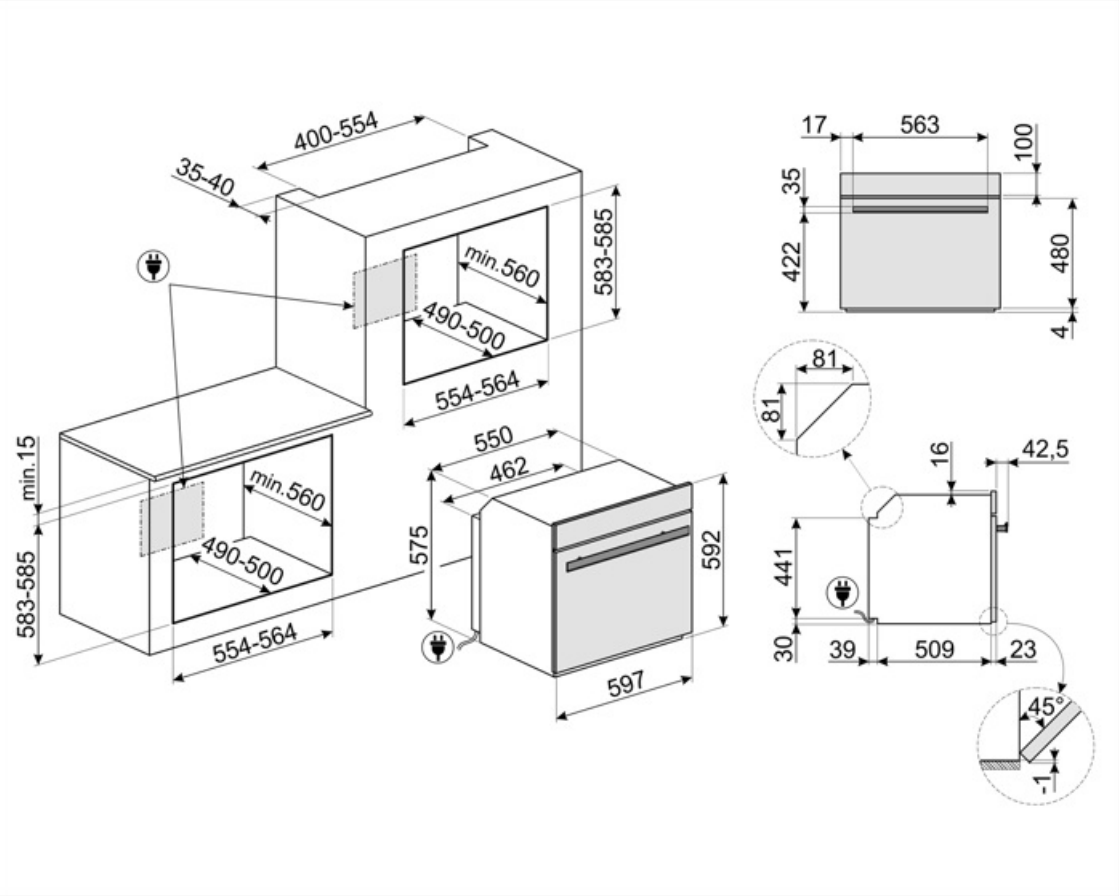
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Nutzbares Garraumvolumen	70 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.09 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.92 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus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

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1
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	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Kompatibel Zubehör

BN620-1

Backblech 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.

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.

BN640

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

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

PR3845N

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

Symbols glossary

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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 Z

Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).

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 äuße

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

Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.

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.

A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

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.

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 Beleuch

Elektro-Anschluss

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 Überhi

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.

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.

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

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.

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

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

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 Erreich

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

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 Informa

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 S

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

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

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

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.

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 Backofenfunkt

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

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.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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

Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.

Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

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

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 gestart

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.

Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Wi-Fi-Konnektivität

INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.