

## SFP6606WSPNR Neuheit

### Dolce Stil Novo

Einbaubackofen 60 cm, Pyrolyse, Dolce Stil Novo, Schwarzglas, Profilleisten in Kupfer, 15 Beheizungsarten, dampfunterstützt, 6,3" TFT-Touch Guide-Farbdisplay, Kerntemperaturfühler, Wi-Fi Smeg Connect, Energieeffizienzklasse A+

EAN13: 8017709257378

#### ÄSTHETIK/BEDIENUNG:

Dolce Stil Novo Design

Schwarzglasfront mit Profilleisten in Kupfer

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

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

15 Beheizungsarten

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit und Gewicht,

Teller vorwärmen, Warmhalten, Hefestufe, Sabbath

5 Dampfunterstützte Beheizungsarten, 3 Feuchtigkeitsstufen

4 Sonderfunktionen: Wassertankreinigung, Entkalken, Wasseraufnahme, Restwasserrückführung

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

Online-Rezept-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 (2x40 W) ECO Light-Funktion

Wassertank 160 ml

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

#### 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+++)  
Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

### Funktionen



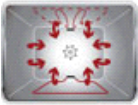
### Sonderzubehör

- **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.



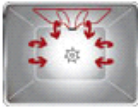
### Unterhitze:

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



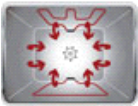
### Turbo-Heißluft:

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.



### 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.



### Heißluft mit Unterhitze:

Die Kombination des SMEG Heißluftsystemes mit zugeschalteter Unterhitze erlaubt eine leichte Bräunung des Back- oder Gargutes bei schonender Zubereitung.



### Ventilato + vapore assistito:


il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.





### Base termoventilata + vapore assistito:

il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose. Ideale per torte ripiene

### Turbo + vapore assistito:


 Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense. Gli sbuffi di vapore velocizzano la cottura senza asciugare le pietanze.


**Grill ventilato + vapore assistito:**  
 l'intenso calore del grill viene distribuito dalla ventola e associato allo sbuffo di vapore, consentendo la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse, senza asciugarle internamente.

**Termoventilato + vapore assistito:**  
 il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.

**Heißluft mit Großflächengrill:**  
 Heißluft mit Großflächengrill

## 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).


**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


**Decalcificazione:**  
 La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere al forno a vapore il perfetto funzionamento. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal forno stesso.

**Pulizia serbatoio:**  
 Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.

**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

**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.

**PIZZAFUNKTION:**  
 Heißluft kombiniert mit Grill und der speziellen Pizzasteinheizung macht Backen auf dem Stein nicht nur von Pizzen sondern auch für aufwendigere Rezepte, wie Plätzchen und Quiche möglich.

**WASSERTANK-REINIGUNG:**  
 Für die optimale Funktion des Geräts wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.

**Garen mit Kerntemperaturfühler:**

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

---

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

