SF6388X Neuheit

classici

**Einbaubackofen, 60cm, Classici Design, Edelstahl,
8 Beheizungsarten, VAPOR CLEAN, Vollglasinnentür,
Energieeffizienzklasse A**



EAN13: 8017709206697

Edelstahlfront mit Anti-Finger-Protektion

Minutenzähler/Kurzzeitwecker

8 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

TURBO-HEISSLUFT für Schnellaufheizung

VAPOR CLEAN zur einfachen Backofenreinigung

Kurzzeitwecker für Gardauer mit automatischer Endabschaltung

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 250°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

1 Teleskop-Teilauszug

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W)

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Backofentür

SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation nach Öffnung der Backofentür

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill

SERIENZUBEHÖR:

1 Teleskop – Teilauszug, 1 Ebene

1 Backblech H = 40 mm

1 Backblech H = 20 mm

1 Grillrost 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 Ausstellungsschaltung programmierbar

ENERGIEVERBRAUCH:

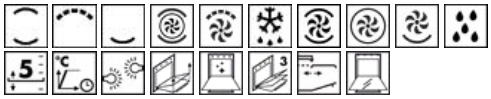
Bei konventioneller Beheizung: 1,15 kWh

Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen


Beheizungsarten

Ausstattungsmerkmale

Sonderzubehör

- **PALPZ** - Pizzaschieber
- **PRTX** - Pizzastein mit Griffen
- **GT1T-2** - Teleskop- Vollauszug
- **GT1P-2** - Teleskopauszug - Teilauszug
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm

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

smeg
Design und Funktion

SF6388X

classici



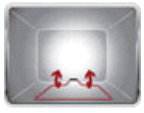
Beheizungsarten



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.



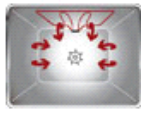
Großflächengrill:
Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



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



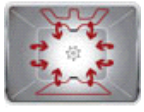
Turbo-Heißluft:
Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze hinzugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



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.



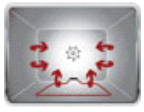
Auftauen:
Wird das Symbol “Schneeflocke” angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



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.



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.

Vapor Clean Reinigungsfunktion:
Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

Ausstattungsmerkmale



Garen auf 5 Backebenen möglich:
Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.



Schnellaufheizen:
Die Option Schnellaufheizen ermöglicht eine minutenschnelle Aufheizung, die gerade dann von Vorteil ist, wenn es einmal schnell gehen muss.



Beleuchtung(en):
Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.



Herausnehmbare Scheiben:
Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.



Ever Clean Emaillierung:
Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.



3-fache Thermoverglasung:
3-fache Thermoverglasung



Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill:
Abnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill



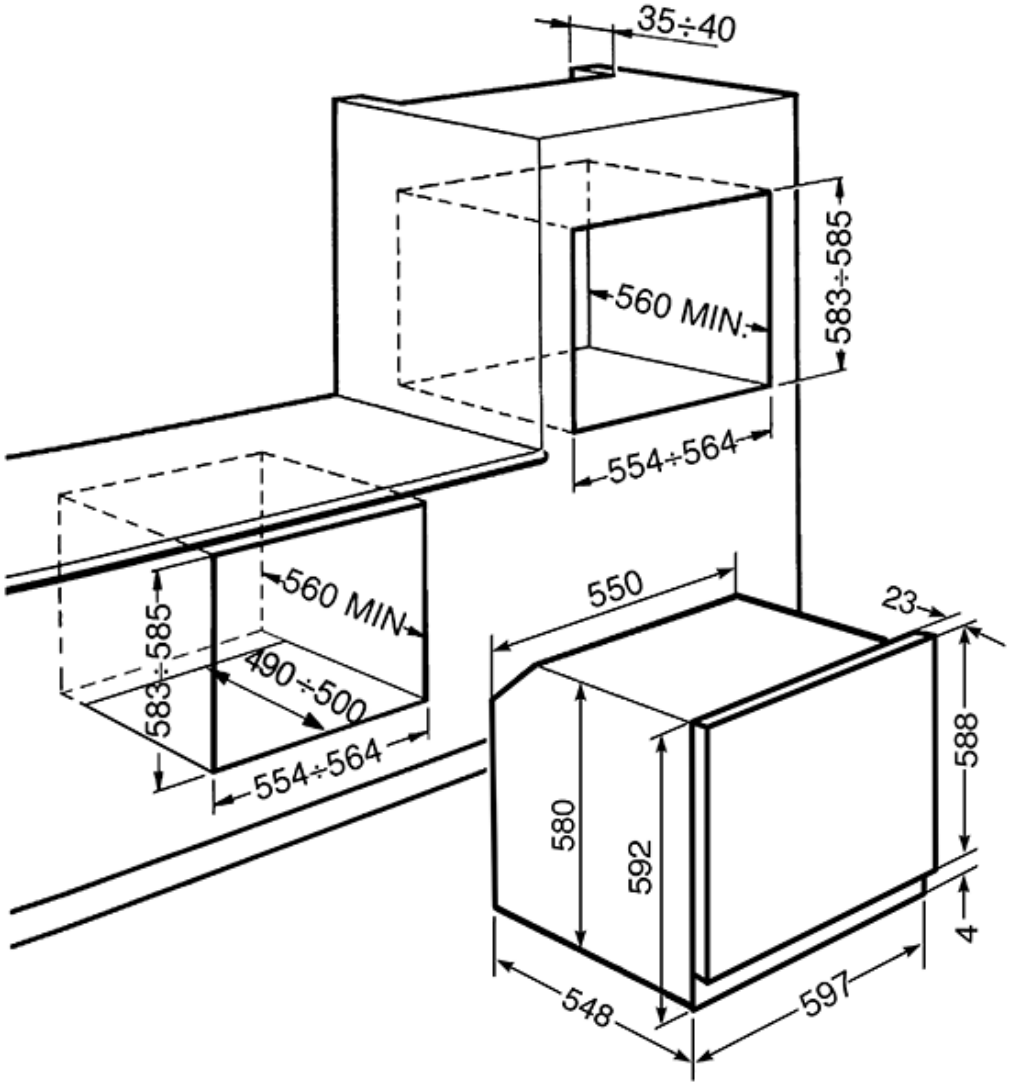
Vollglas-Innentür:
Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

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

SF6388X

classici





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