

SFP6925PPZE Neuheit

Victoria

Einbaubackofen, 60cm, Creme, PYROLYSE, Pizzafunktion, 10 Beheizungsarten, SOFT CLOSE, LCD-Display, Energieeffizienzklasse A+

EAN13: 8017709218881

Victoria Design

Gerätefront in Creme

LCD-Display/Programmuhr

10 Beheizungsarten, 2 Pyrolyse Reinigungsfunktionen

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit, Auftauen nach Gewicht, Warmhalten, Hefestufe, Sabbath

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

ECO Backfunktion (Reduzierung des Energieverbrauches)

TURBO-HEISSLUFT

Schnellaufheizung

SmartCooking Niedrigtemperaturgaren

20 Automatikprogramme

Keramik-Katalysator zur Geruchsneutralisierung

LCD-Display/Programmuhr für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

2 Pyrolysestufen: ECO 2h, Intensiv 3h

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 30° - 280°C

Backofenvolumen netto: 65 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

2 Halogenbeleuchtungen (2x40 W) mit ECO Light-Funktion

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Backofentür mit SOFT CLOSE Komfort-Schließsystem

SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation nach Öffnung der Backofentür

4-fache Thermoverglasung "Cool door"

Sperrfunktion/Kindersicherung

SERIENZUBEHÖR:

1 Teleskop – Teilauszug, 1 Ebene

1 Backblech H = 40 mm

1 Backblech H = 20 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Auflagerost

1 Pizzastein mit Abdeckplatte

1 Pizzaschieber

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

Spannung/Frequenz: 220-240V/50/60Hz ~ 1N

ECO Logic Leistungsbegrenzung auf 2,3 kW (Anschlussleistung)

Showroom Ausstellungsschaltung programmierbar

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 1,05 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,66 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A+



Funktionen

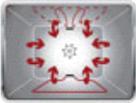


Sonderzubehör

- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **GT1P-1** - Teleskop - Teilauszug
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **BNP608T** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles)
- **PALPZ** - Pizzaschieber

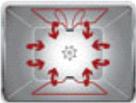


Beheizungsarten



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.



Pizzafunktion:

Die "Pizza" Funktion braucht für eine knusprige und wohlschmeckende Pizza nur wenige Minuten. Die Heißluft kombiniert mit dem Grill und der speziellen Pizzasteinheizung gewährt ein gleichmäßiges Backen auf dem Stein nicht nur von Pizzen sondern auch für aufwendigere Rezepte, wie Plätzchen, Quiche oder Obstkuchen.



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.



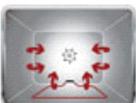
Umluft mit Ober-/Unterhitze:

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.

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.



Pyrolytische Selbstreinigung:

Selbstreinigung des Backraumes durch Aufheizung auf ca. 500°C. Sämtliches Zubehör muss aus dem Backraum entfernt werden. Nach Abkühlung kann der im Backraum verbliebene Staub leicht ausgewischt 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

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.

Ausstattungsmerkmale

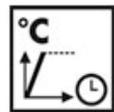
A+:
 Noch effizienter und umweltschonender im Energieverbrauch: SMEG Haushaltsgeräte der Energieeffizienzklasse A+ verbrauchen im Vergleich bis zu 10% weniger Energie als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.



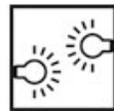
PIZZAFUNKTION:
 Heißluft kombiniert mit Grill und der speziellen Pizzasteinheizung macht Backen auf dem Stein nicht nur von Pizzen sondern auch für aufwendigere Rezepte, wie Plätzchen und Quiche möglich.



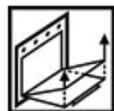
Garen auf 5 Backebenen möglich:
 Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.



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.



4-fache Thermoverglasung:
 4-fache Thermoverglasung



Türkühlung:
 Dank der Kombination aus ventilierter Türkühlung und 4-fach Wärmereflektierender Thermoverglasung, liegt die Außentemperatur der Gerätefront im Pyrolysebetrieb bei max. 40°C.



Vollglas-Innentür:

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

