



DOLCE STIL NOVO  
2020-2021



## Dolce Stil Novo

---

Dolce Stil Novo steht für unsere Vision, technische Innovationen und exzellentes Design in bemerkenswert eleganten Produkten zu vereinen. Die vielfach preisgekrönten Einbaugeräte unterstreichen mit ihren nahtlos übergehenden schwarzen Eclipse-Glasfronten und fein gearbeiteten Profilleisten in Kupfer oder Edelstahl unseren Anspruch an ein perfektes Design.





# WELTNEUHEIT: BLAST-CHILLER & VAKUUMIERER

## DIE PERFEKTE KOMBINATION

Ursprünglich in der professionellen Großküche zu finden, wurde der Blast-Chiller jetzt von Smeg für den privaten Gebrauch weiterentwickelt. Nun ist es möglich gesunde und hochwertige Lebensmittel noch kreativer zu beeindruckenden Gerichten zu verarbeiten.

## EXZELLENTER RESULTATE

Dank dieser Innovation im Bereich Speisezubereitung und -konservierung gelingt es Ihnen, das bestmögliche Resultat aus Ihren Zutaten zu erhalten. So können Sie sich die Zeit bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsrezepte viel freier einteilen und sich auf die perfekte Präsentation Ihrer Rezepte konzentrieren.

## INNOVATIVE SPEISEZUBEREITUNG

Blast-Chiller und Vakuumschublade von Smeg stehen für Innovation im Haushalt, verpackt in besonders elegantem und einzigartigem Design sowie einer Vielzahl neuer Funktionen bei höchster Produktqualität.



# BLAST-CHILLER SCHNELLKÜHLEN, TIEFGEFRIEREN, SCHOCKFROSTEN, ERWÄRMEN

## GRAD-GENAUE LAGERUNG

Ermöglicht sowohl eine Schnellkühlung von Lebensmitteln bis zu  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ , als auch die Erwärmung vorgegarter Gerichte bis zu  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Der Geschmack, das Aussehen und die Konsistenz bleiben dabei auf hohem Niveau erhalten, wie frisch gekocht.

## SCHNELLKÜHLEN UND SCHOCKFROSTEN

Dank der Schnellkühlung der Lebensmittel (von  $+80/90\text{ }^{\circ}\text{C}$  auf  $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$  in weniger als 90 Minuten und auf  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  in weniger als 270 Minuten), verlängert der Blast-Chiller von Smeg die durchschnittliche Haltbarkeit der Lebensmittel um bis zu 70 %. Damit wird die Vermehrung von Bakterien nachhaltig verhindert und der Geschmack, das Aroma und die Nährstoffeigenschaften von frischen Lebensmitteln, die beim gewöhnlichen Tiefgefrieren im Gefrierschrank verloren gehen, erhalten.

## WARMHALTEN WAR GESTERN

Perfektes und schnelles Speisen-Finish vorgegarter Gerichte auf hohem Niveau, wie frisch gekocht bis zu einer Temperatur von  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ , wobei der Geschmack, wie auch die Konsistenz, erhalten bleiben. Das integrierte Bratenthermometer garantiert dabei stets beste Kontrolle über die Kerntemperatur im Gargut. Außerdem bietet die Hefeteig-Funktion weitere praktische Möglichkeiten, wie ein kontrolliertes Aufgehen in 3 Stufen.

Benutzerfreundliches 4,3" TFT-Display. Automatische Programme für die Haushaltsanwendung, manuelle Programme für die professionelle Anwendung.

Das Zubehör, wie Roste oder Einschubbleche des Blast-Chillers sind mit den Backöfen von Smeg kompatibel.

Der Kerntemperaturfühler gewährleistet stets gradgenaue Garergebnisse. Die Gerichte werden bei einer konstant niedrigen Temperatur bis max.  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$  aufbereitet.





DER BLAST-CHILLER VON SMEG

### SCHNELL & SCHONEND

Ein Blast-Chiller ist ein exklusives Haushaltsgerät mit zwei Hauptfunktionen: besonders schnelles Einfrieren und Kühlen, sowie besonders schonendes Erwärmen.

#### Die Vorteile auf einen Blick:

- Die vorgegarten Speisen in kürzester Zeit ohne Nachgaren abkühlen und bei Bedarf unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen, wie frisch gekocht, just-in-time erwärmen;
- Erwärmen von vorgegarten Gerichten bis auf +75 °C;
- Gärung von Hefeteigen in bis zu drei Phasen;
- Flaschenschnellkühlung;
- Einsparen von Stauraum im Kühlschrank;
- Einschränkung der Verschwendung von Lebensmitteln;
- Stets frisches saisonales Obst und Gemüse.

### 5X SCHNELLER

Ein Blast-Chiller benötigt gegenüber einem Gefrierschrank nur einen Bruchteil der Zeit um frische Lebensmittel bis zum Kern zu gefrieren (4,5 Stunden statt 24 Stunden für 3 kg). Dabei bleibt die hohe Qualität der Lebensmittel stets erhalten. Frische Lebensmittel, die in einem Blast-Chiller eingefroren wurden, müssen vor der Zubereitung nicht mühsam aufgetaut werden. Sie können direkt aus dem Gefrierschrank in den Blast-Chiller gegeben werden. Das spart jede Menge Zeit, wenn es wie immer schnell gehen muss!



#### FLASCHENKÜHLUNG

Das schnelle Kühlen von Flaschen aller Art mit ca. -1 °C pro Minute verringert die Notwendigkeit der Lagerung im Kühlschrank und verkürzt die Abkühlzeit auf die gewünschte Genuss-Temperatur erheblich.



#### READY-TO-EAT

Bewahrt die Speisen den ganzen Tag lang auf Kühlschranktemperatur und schützt so vor Bakterienbefall. Aufwärmen zur programmierten Uhrzeit: Die warme Mahlzeit ist ‚ready to eat‘, zu einer von Ihnen vorbestimmten Uhrzeit.



#### 3-PHASEN HEFESTUFE

Perfekte Bedingungen für Hefeteige aller Art. Der Teig wird für den richtigen Zeitraum auf der exakten Temperatur gehalten, ohne plötzliche Änderungen der Luftfeuchtigkeit.



#### AUFTAUEN

Lebensmittel werden schonend, schnell und gleichmäßig aufgetaut. Die Lebensmittelqualität bleibt erhalten.



## VAKUUMIER-SCHUBLADE FÜR ANSPRUCHSVOLLE KÜCHENCHEFS

### SOUS-VIDE-GAREN

Neben der Haltbarmachung von Lebensmitteln ist es möglich, mit speziellen Beuteln Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen bei niedrigen Temperaturen vorzubereiten. Nachdem die Lebensmittel versiegelt und in einem unserer 45 cm Dampfgeräre gegeben wurden, wird die Sous-Vide-Funktion des 100 % Dampfgerärs gewählt. Mit diesem Vorgang behalten Sie die Aromen, Säfte und Nährstoffe der Zutaten, die Konsistenz und den Geschmack bei, die durch herkömmliche Garmethoden nicht erreicht werden.

### INNOVATIVES KONSERVIEREN

Ein Vakuumierer wird verwendet, um frische Lebensmittel im Gefrierschrank, Kühlschrank oder in der Speisekammer aufzubewahren. Die Zutaten werden in einem luftdichten Vakuumierbeutel oder -behälter versiegelt, in dem der Sauerstoff und die Luft abgesaugt werden.

### NÄHRSTOFFE UND AROMEN PERFEKT ERHALTEN

Die Nährstoffe und Aromen können einfach perfekt erhalten werden und die Speisen schmecken so lecker, als wären sie gerade zubereitet worden.

### SONDERAUSSTATTUNG

Vakuumierbeutel zum Konservieren von Lebensmitteln und für das Sous-Vide-Garen sind standardmäßig bei dem Produkt enthalten. Ebenfalls als Sonderzubehör erhältlich sind ein Set an Vakuumierbehälter und Beutelsets.



#### VAKUUM-SENSOR

Dieser Sensor stellt sicher, dass entsprechend der eingestellten Stufe das maximale Vakuum erzielt wird. Solange dieser Wert nicht erreicht ist, wird der Beutel nicht versiegelt. Vakuumierer von Smeg dichten mit einem Vakuum von bis zu 99,9 % ab.



#### CHEFKOCH-FUNKTION

Mit dieser Funktion werden bestimmte Vorgänge beschleunigt, die sonst viel Zeit in Anspruch nehmen, wie das Marinieren von Fleisch oder Fisch. Die Funktion öffnet die Fasern der Lebensmittel, sodass diese alle Öle und Aromen aufnehmen können, um ausgesprochen leckere Ergebnisse zu erzielen.



## BACKEN BACKÖFEN/DAMPFGARER

### IMMER BESTE ERGEBNISSE

Die Touch-Control-Bedienung führt Sie intuitiv durch die umfangreichen Brat- und Backfunktionen. Darüber hinaus stehen Ihnen eine Vielzahl an Automatikprogrammen zur Verfügung.

### DURCHBLICK GARANTIERT

Egal was Sie backen oder garen möchten, wichtig ist, dass Sie die Speisen stets bestens im Blick haben. Das schwarze Eclipse-Glas garantiert immer den perfekten Einblick in den Backofen.

### PERFEKTE INTEGRATION

Die Backöfen im Dolce Stil Novo Design eignen sich im Hoch- einbau sowohl für den horizontalen, als auch vertikalen Einbau im Hochschrank Ihrer Einbauküche.

### EINFACH GESUND GENIESSEN

In Dampf gegarte Lebensmittel behalten einen Großteil ihrer Vitamine und Mineralien. Das Garen mit Dampf ist nicht nur abwechslungsreich, sondern auch besonders gesund. So ist der Dampfgarer plus Wärmeschublade die perfekte Ergänzung zum SMEG Backofen.



# DIE KOCHFELD-REVOLUTION

## KOCHFELD UND DUNSTABZUG VEREINT

In dem Induktionskochfeld ist ein leistungsstarker Muldenlüfter vollflächig unter einer massiven Lüftungsabdeckung aus Gusseisen integriert. Pfannen und Töpfe können so problemlos auf dem Kochfeld verschoben werden.

Nur wenige Zentimeter unter der 7 mm starken Lüftungsabdeckung ist der leistungsstarke AquaProof-Motor des Abzugs so positioniert, dass Gerüche sofort entfernt und Dampf schnell abgesaugt werden kann. Dank dem hochwertigen, spülmaschinengeeigneten Fettfilter und dem Sicherheitssystem AquaProof mit zwei Flüssigkeitsspeichern ist das Abzugssystem einfach zu reinigen bei versehentlichem Überlaufen vom Kochwasser in den Muldenlüfter.

## LEISTUNGSSTARK UND LEISE

### KOCHFELD UND DUNSTABZUG

#### DESIGN IN SEINER REINSTEN FORM

Ein einzigartiges Stück Technik, das ein leistungsstarke Überraschung in sich birgt: in der Mitte des Induktionskochfelds aus SCHOTT®-CERAN ist ein integrierter Muldenlüfter platziert, der Gerüche direkt an der Stelle absaugt, wo sie entstehen.

#### KOCHVERGNÜGEN GARANTIERT

Mit der weißen LED-beleuchteten Slider-Bedienung können Sie durch einfaches Berühren die gewünschte Leistungsstufe der vier Kochzonen direkt anwählen und so die Temperatur stets perfekt unter Kontrolle halten. Dank der Auto-Vent-Komfortsteuerung, passt sich die Leistung des Muldenlüfters automatisch der gewählten Leistungsstufe der Induktionskochzone an.

#### VOLLE LEISTUNG – VOLLE SICHERHEIT

Der energieeffiziente AquaProof-Hochleistungsmotor des Muldenlüfters (EEK A++) liefert trotz seiner kompakten Bauform die benötigte maximale Leistung. Dank dem integrierten Sicherheitssystem ist das Abzugssystem zuverlässig vor überlaufenden Kochflüssigkeiten geschützt.

#### NICHTS ALS FRISCHE LUFT

Als Abzugssysteme kommen sowohl eine herkömmliche Abluftkanalführung nach außen, als auch ein Umluft-Betrieb des integrierten Muldenlüfters. Die Umluft-Lösung kann dank den speziellen, regenerierbaren Loglife-Keramik- oder Aktivkohlefiltern die Luft von Kochwrasen und Gerüchen filtern und wieder im Küchensockel auslassen. Das Kit kann modellabhängig von 6–8 cm Sockelhöhe installiert werden



## KOCHEN

### GAS-/INDUKTIONSKOCHFELDER

#### KOCHEN MIT GAS – NEU INTERPRETIERT

Die patentierten Blade-Flame-Brenner erzeugen einen einzigartigen, runden Flammenring. So werden Töpfe und Pfannen noch gleichmäßiger und schneller erhitzt. Effizienter lässt sich das Kochgeschirr kaum erhitzen.

#### DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

Auf dem Gasbrenner leckere Wok-Gerichte zaubern oder auf dem Induktionsfeld feinste Schmorgerichte garen? Kein Problem mit den Gas-/Induktionskochfeldern im Dolce Stil Novo Design. Der Black-Ceram beschichtete Wok-Brenner sieht nicht nur besonders imposant aus, er ist auch einer der leistungsstärksten Gasbrenner am Markt.

#### MAXIMALE FLEXIBILITÄT MIT INDUKTION

Beim Kochen muss es oft schnell gehen, um das perfekte Ergebnis zu erzielen. Die intuitive Touch-Bedienung der Kochfelder mit Slider-Technik und diverse Automatikprogramme ermöglichen Ihnen, dass Sie sich ausschließlich auf Ihr Rezept konzentrieren können. Den Rest übernimmt das Dolce Stil Novo Kochfeld für Sie.







## KÜHLEN WEINLAGERSCHRÄNKE

### MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Egal ob als Unterbau- oder Einbaugerät, mit den Weinlagerschränken im Dolce Stil Novo Design können Sie sicher sein, dass Ihre edelsten Tropfen stets bestens gelagert sind.

### DER PERFEKTE WEINGENUSS

Die Sommelier-Schublade sieht nicht nur besonders edel aus, sie bietet alles an Accessoires, was man für den perfekten Weingenuss benötigt, wie das Kellner-Besteck, Champagnerzange, Trichter, Flaschenausgießer und vieles mehr. Selbstverständlich alles aus feinsten Materialien, wie Profi-Edelstahl und Eichenholz.

### DER BLICKFANG IHRER NEUEN LUXUSKÜCHE

Die direkte Touch-Control-Bedienung in der Türverglasung, mit der die Push-Pull Türöffnung bei 45 cm Kompaktgeräten, die besonders edlen Ablagen aus Eichenholz und die dezente Innenbeleuchtung sorgen garantiert dafür, dass der Weinlagerschrank schnell das Highlight Ihrer neuen Küche wird.

### ANWENDUNG SMEG CONNECT

In unserer vernetzten Welt wird die Handhabung des Haushalts dank SmegConnect, der App, die sich mit Ihrem Weinlagerschrank mittels Ihres Smartphones oder Tablets (iOS und Android), jederzeit und von überall in Verbindung setzt, erheblich komfortabel ermöglicht.







## KAFFEE KAFFEEVOLLAUTOMATEN

### UN CAFFÈ PER FAVORE

Einfach Ihren italienischen Lieblingskaffee auswählen, den Rest übernimmt Ihr neuer integrierter Kaffeevollautomat.

### DER PERFEKTE START IN DEN TAG

Sie können unter 50 Automatik-Programmen, 12 Kaffeevariationen + Heißwasser für Tee, 2-Tassen Espresso/Kaffee und einer Thermo-Milchkaraffe aus Edelstahl mit Auto-Clean-Funktion wählen. So oder so starten Sie perfekt mit einem echten italienischen Kaffee in den Tag.

### ECHTE HARMONIE

Der integrierte Kaffeevollautomat komplettiert die Designline und lässt sich eindrucksvoll mit allen Geräten im Dolce Stil Novo Design kombinieren.





## ABLUFU/UMLUFT DUNSTABZUGSHAUBEN

### SIE HABEN DIE WAHL

Ganz gleich, ob Sie sich für die vertikale Wandhaube oder den Downdraft-Muldenlüfter im Dolce Stil Novo Design entscheiden. Sie setzen außergewöhnliche Akzente in Ihrer Küche bei bester Funktionalität und höchster Effizienz.

### MIT LIEBE ZUM DETAIL

Edles Eclipse-Schwarzglas, abgerundete Profile – wahlweise in Kupfer oder Edelstahl – in Kombination mit der weißen LED-Beleuchtung bilden die Dunstabzugshauben die perfekte ästhetische Harmonie.

### SCHÖNHEIT IST NICHT ALLES

Sowohl die Wandhaube, als auch der Downdraft-Muldenlüfter im Dolce Stil Novo Design bieten hinsichtlich Ausstattung, der Energieeffizienz und dem besonders leisen Betriebsgeräusch technische Werte, die überzeugen.





## ABSPÜLEN GESCHIRRSPÜLER

### DOPPELT HÄLT BESSER

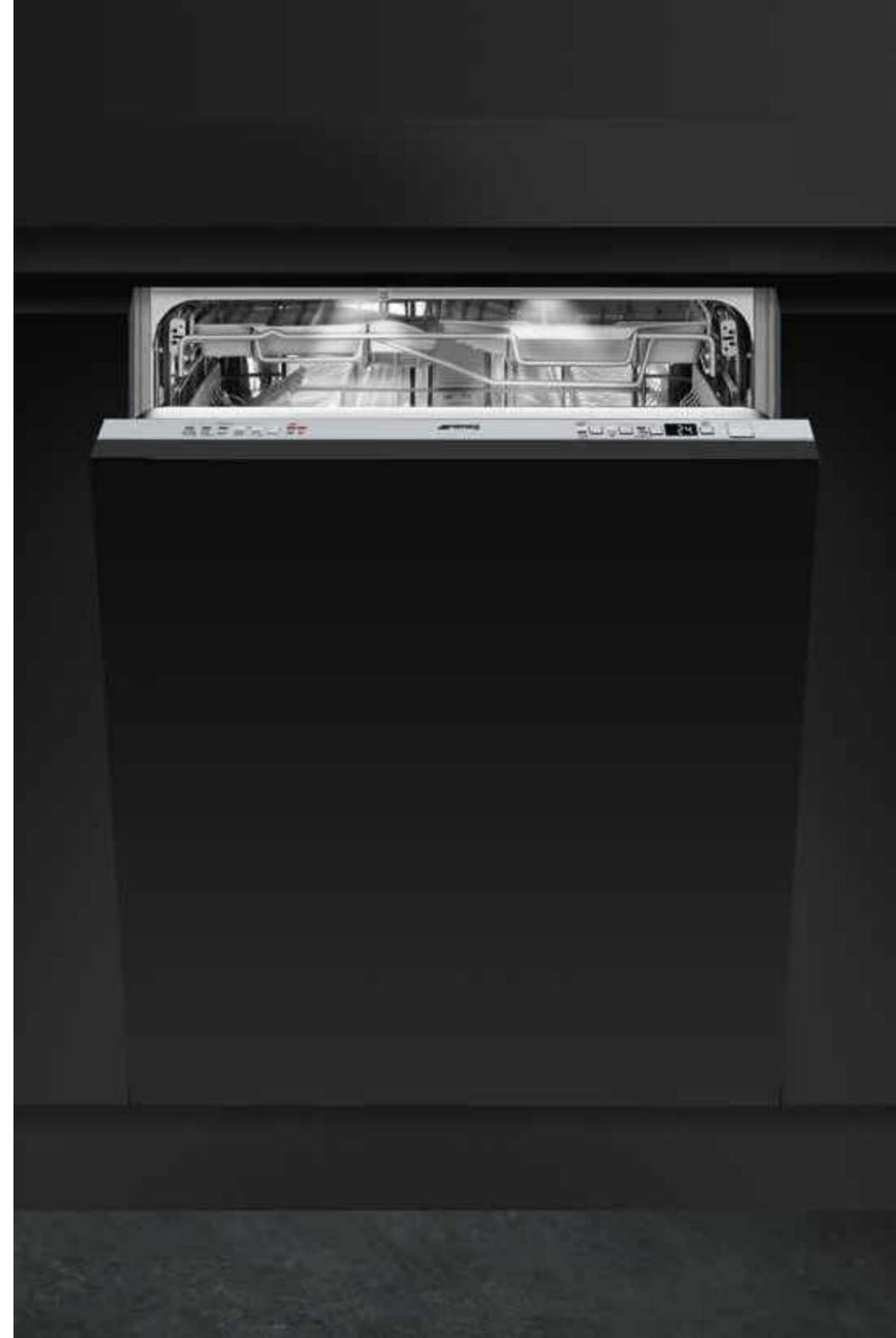
Das Planet-Spülsystem verfügt über innovative Doppel-Rotationsprüharme, die mit einer max. Rotationsgeschwindigkeit von 65 U/min exzellente Spülergebnisse erzielen.

### FLÜSTERLEISE

Mit nur 39 db(A) ist der Geschirrspüler STE8639L von SMEG einer der Leisesten am Markt. Das vollintegrierbare 86 cm hohe Modell ist in Ihrer Küche nicht nur fast unsichtbar, sondern auch so gut wie nicht zu hören.

### INNERE WERTE, DIE ÜBERZEUGEN

39 db(A), 13 Maßgedecke, 10 Spülprogramme, 6 Spültemperaturen ACTIVE LIGHT Bodenlicht, LED-Innenbeleuchtung, WATERSAVE Wasserrückgewinnung, 6,5 l Wasserverbrauch (ECO), Inverter-Motor, Edelstahl-Geschirrkörbe und einer Energieeffizienzklasse A+++ machen den Geschirrspüler zu einem Produkt der Extraklasse und vieles mehr.





**EINBAUBACKOFEN**, 90 x 48 cm, Pyrolyse, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, 50 Automatikprogramme, 10 Rezept-Memory, Soft Close, EEK A+



SFPR9604NR

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, Dampfunterstützt, 53 Automatikprogramme, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6606WSPNR

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 53 Automatikprogramme, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6606WTPNR

**EINBAUBACKOFEN**, 90 x 48 cm, Pyrolyse, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, 50 Automatikprogramme, 10 Rezept-Memory, Soft Close, EEK A+



SFPR9604NX

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, Dampfunterstützt, 53 Automatikprogramme, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6606WSPNX

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 48 Automatikprogramme, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6606WTPNX

**EINBAU-BLAST-CHILLER**, 45 cm, Schnellkühler, Flaschenkühler und Speisenerwärmer, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, Klartextanzeige, Kerntemperaturfühler, Soft Close



SAB4604NR

**EINBAU-DAMPFBACKOFEN**, 45 cm, Full-steam, Vapor Clean, 65 Automatikprogramme, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SF4606WVCPNR

**EINBAU-VAKUMMIERSCHUBLADE**, 60 cm, H=15 cm, Push-Pull Öffnung, Vakkumierung/Beutel & Behälter, Chef-Stufe, Versiegelung/Beutel, 2-fache Verschweißung



CPV615NR

**EINBAU-BLAST-CHILLER**, 45 cm, Schnellkühler, Flaschenkühler und Speisenerwärmer, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, Klartextanzeige, Kerntemperaturfühler, Soft Close



SAB4604NX

**EINBAU-DAMPFBACKOFEN**, 45 cm, Full-steam, Vapor Clean, 65 Automatikprogramme, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 64 Rezept-Memory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SF4606WVCPNX

**EINBAU-VAKUMMIERSCHUBLADE**, 60 cm, H=15 cm, Push-Pull Öffnung, Vakkumierung/Beutel & Behälter, Chef-Stufe, Versiegelung/Beutel, 2-fache Verschweißung



CPV615NX

**EINBAU-MIKROWELLENBACKOFEN**, 45 cm, Vapor Clean, 80 Automatikprogramme, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 20 Rezept-Memory, Soft Close



SF4606WMCNR

**EINBAU-KOMPAKT-KAFFEEVOLLAUTOMAT**, 45 cm, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, Touch-Control, Thermo-Milchkaraffe, Milchaufschäumer



CMS4604NR

**EINBAU-WÄRMESCHUBLADE**, 60 cm, H=15 cm, ventilierte Beheizung, 6 Programme, Niedrigtemperaturgaren bis 80 °C, Push-Pull Öffnung



CPR615NR

**EINBAU-MIKROWELLENBACKOFEN**, 45 cm, Vapor Clean, 56 Automatikprogramme, 6,3" TFT-VIVOscreen Max Farbdisplay, 64 Rezept-Memory, Soft Close



SF4606WMCNX

**EINBAU-KOMPAKT-KAFFEEVOLLAUTOMAT**, 45 cm, 4,3" TFT-Grafik Farbdisplay, Touch-Control, Thermo-Milchkaraffe, Milchaufschäumer



CMS4604NX

**EINBAU-WÄRMESCHUBLADE**, 60 cm, H=15 cm, ventilierte Beheizung, 6 Programme, Niedrigtemperaturgaren bis 80 °C, Push-Pull Öffnung



CPR615NX

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 48 Automatikprogramme, 64 RezeptMemory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6604WTPNR

**EINBAU-KOMPAKT-WEINLAGERSCHRANK**, 45 cm, Eclipse-Schwarzglas, Touch-Control – Bedienung über Türverglasung, 2 Teleskopauszüge, 18 Flaschen 0,75 l, EEK: A+



CVI618RWN2  
Linksanschlag



CVI618LWN2  
Linksanschlag

**EINBAU-GESCHIRRSPÜLER**, 60 x 86 cm, vollintegrierbar, XXL, Möbelfront H: 70–81 cm, ActiveLight, 3. Besteckebene, FlexiDuo, 39 dB(A), WATERSAVE-Wasserrückgewinnung, 6,5 l (ECO), Planet-Spülsystem, Oberkorb mit Edelstahl Teleskop-Vollauszug, EEK A+++



STE8639L

**EINBAUBACKOFEN**, 60 cm, Pyrolyse, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 48 Automatikprogramme, 64 RezeptMemory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SFP6604WTPNX

**EINBAU-KOMPAKT-WEINLAGERSCHRANK**, 45 cm, Eclipse-Schwarzglas, Touch-Control-Bedienung über Türverglasung, 2 Teleskopauszüge, 18 Flaschen 0,75 l, EEK: A+



CVI618RWNX2  
Rechtsanschlag



CVI618LWNX2  
Rechtsanschlag

**EINBAU-GESCHIRRSPÜLER**, 60 x 86 cm, vollintegrierbar, XXL, Möbelfront H: 70–81 cm, ActiveLight, 3. Besteckebene, FlexiDuo, 39 dB(A), WATERSAVE-Wasserrückgewinnung, 6,5 l (ECO), Planet-Spülsystem, Oberkorb mit Edelstahl Teleskop-Vollauszug, EEK A+++



STE8639L

**EINBAU-KOMPAKT-DAMPFBACKOFEN**, 45 cm, Full-steam, Vapor Clean, 65 Automatikprogramme, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 64 RezeptMemory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SF4604WVCPNR

**UNTERBAU-WEINLAGERSCHRANK**, H: 82–87 cm, Eclipse-Schwarzglas, Touch-Control – Bedienung über Türverglasung, 3 Teleskopauszüge, 38 Flaschen 0,75 l, EEK A



CVI638RWN2  
Rechtsanschlag



CVI638LWN2  
Linksanschlag

**EINBAU-GESCHIRRSPÜLER**, 60 x 82 cm, vollintegrierbar, Möbelfront H: 66–77 cm, ActiveLight, 3. Besteckebene, FlexiDuo, 42 dB(A), WATERSAVE-Wasserrückgewinnung, 6,5 l (ECO), Planet-Spülsystem, Oberkorb mit Edelstahl Teleskop-Vollauszug, EEK A+++



STL62339LDE

**EINBAU-KOMPAKT-DAMPFBACKOFEN**, Full-steam, Vapor Clean, 65 Automatikprogramme, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 64 RezeptMemory, Kerntemperaturfühler, Soft Close, EEK A+



SF4604WVCPNX

**UNTERBAU-WEINLAGERSCHRANK**, H: 82–87 cm, Eclipse-Schwarzglas, Touch-Control-Bedienung über Türverglasung, 3 Teleskopauszüge, 38 Flaschen 0,75 l, EEK A



CVI638RWN2  
Rechtsanschlag



CVI638LWN2  
Linksanschlag

**EINBAU-GESCHIRRSPÜLER**, 60 x 82 cm, vollintegrierbar, Möbelfront H: 66–77 cm, ActiveLight, 3. Besteckebene, FlexiDuo, 42 dB(A), WATERSAVE-Wasserrückgewinnung, 6,5 l (ECO), Planet-Spülsystem, Oberkorb mit Edelstahl Teleskop-Vollauszug, EEK A+++



STL62339LDE

**EINBAU-MIKROWELLENBACKOFEN**, 45 cm, Vapor Clean, 56 Automatikprogramme, Soft Close, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 64 RezeptMemory, Soft Close



SF4604WMCNR

**EINBAU-SOMMELIER-SCHUBLADE**, 60 cm, H: 15 cm, Push-Pull-Öffnung, Einsatz aus Eichenholz mit Premium 11 tlg. Wein-Accessoires



CPS615NR

**EINBAU-KOMPAKT-MIKROWELLENBACKOFEN**, 45 cm, Vapor Clean, 56 Automatikprogramme, Soft Close, 4,3" TFT-VIVOscreen Farbdisplay, 64 RezeptMemory, Soft Close



SF4604WMCNX

**EINBAU-SOMMELIER-SCHUBLADE**, 60 cm, H: 15 cm, Push-Pull-Öffnung, Einsatz aus Eichenholz mit Premium 11 tlg. Wein-Accessoires



CPS615NX

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 100 cm, Edelstahlmulde, Abstellroste und Brennerdeckel mit Titanium-Beschichtung, 6 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PXL6106

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 100 cm, Glaskeramikulde Schwarz mit C-Schliff, Abstellroste mit Titanium-Beschichtung, 6 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PVL6106CN

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 90 cm, Glaskeramikulde Schwarz, Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer, Abstellroste und Wokring aus Gusseisen, Brenner mit BLACK CERAM-Beschichtung, 5 Kochzonen



PV695LCNXDE

PV695LCNRDE

**EINBAU-GAS-/INDUKTIONSKOCHFELD**, 90 cm, Glaskeramikulde Schwarz, Profilleisten in Edelstahl, Sensor Touch-Control, 2 Multizonen, 1 Gaskochzone, Abstellrost und Wokring aus Gusseisen, 1 Brenner mit BLACK CERAM-Beschichtung



PM6912WLDXDE

PM6912WLRDE

**EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD**, 90 cm, 6 Induktionskochzonen mit 6-fach Slider-Funktion aufgeteilt in 3 Multizonen, Sensor Touch-Control, Automatikprogramme, Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer



SIM693WLDR

SIM693WLDX

**DOWNDRAFT-LÜFTER**, 90 cm, Edelstahlgehäuse, 1 LED-Leiste, Randabsaugung frontseitig, Fernbedienung, 3 Leistungsstufen + INTENSIV, Lüfter motorisch ausfahrbar (200-500mm), EEK A, Abdeckblende optional (s.u.)



KSDD90VN-2

**SONDERZUBEHÖR/DESIGN-ABDECKBLENDEN**

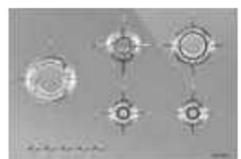
**KITKDSNRA**  
PROFILLEISTE IN KUPFER

**KITKDSNX**  
PROFILLEISTEN IN EDELSTAHL

**KIT EINBAURAHMEN KPLKSDD**  
(EMPFOHLEN FÜR KOMBINATION IN EDELSTAHL)

**KITKDSNBG**  
WENDEBLENDE SCHWARZGLAS-EDELSTAHL

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 75 cm, Edelstahlmulde, Abstellroste und Brennerdeckel mit Titanium-Beschichtung, 5 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PXL675L

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 75 cm, Glaskeramikulde Schwarz mit C-Schliff, Abstellroste mit Titanium-Beschichtung, 5 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PVL675LCN

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 75 cm, Glaskeramikulde Schwarz, Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer, Abstellroste aus Gusseisen, Brenner mit BLACK CERAM-Beschichtung, 5 Kochzonen



PV675CNXDE

**EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTEM MULDENLÜFTER**, mit integriertem Muldenlüfter, 83 cm, 4 Induktionskochzonen mit 4-fach Slider-Funktion aufgeteilt in 2 Multizonen, Sensor Touch-Control, Automatikprogramme, Profilleisten in Kupfer  
**MULDENLÜFTER** mit Slider-Bedienung und 8 Leistungsstufen, Aquaproof-Motor, Fettfilter spülmaschinene geeignet, EEK A++



HOB682R

HOB682D

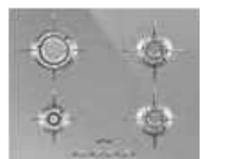
**DEKOR-WANDHAUBE KOPFFREI**, 90 cm, Schwarzglas-Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer, Randabsaugung, Touch-Control, Aktivkohlefilter, 2 LED-Beleuchtungen, 3 Leistungsstufen + INTENSIV Timerfunktion, EEK A



KSVV90NRA

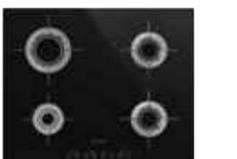
KSVV90NX

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 60 cm, Edelstahlmulde, Abstellroste und Brennerdeckel mit Titanium-Beschichtung, 4 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PXL664

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 60 cm, Glaskeramikulde Schwarz mit C-Schliff, Abstellroste in Titanium-Beschichtung, 4 Kochzonen, Blade-Flame-Brenner



PVL664CN

**EINBAU-GASKOCHFELD**, 65 cm, Glaskeramikulde Schwarz, Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer, Abstellroste aus Gusseisen, Brenner mit BLACK CERAM-Beschichtung, 4 Kochzonen



PV664LCNXDE

**EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD**, 60 cm, 4 Induktionskochzonen mit 4-fach Slider-Funktion aufgeteilt in 2 Multizonen, Sensor Touch-Control, Automatikprogramme, Profilleisten in Edelstahl oder Kupfer



SIM662WLDR

SIM662WLDX

**SONDERZUBEHÖR / ABSTELLROSTE**

**KUNST-ABSTELLROSTE** Vögel aus Edelstahl mit Titanium-Beschichtung



KPDSN100B – FÜR 6 BRENNER  
KPDSN75B – FÜR 5 BRENNER  
KPDSN60B – FÜR 4 BRENNER

**KUNST-ABSTELLROSTE** Obst aus Edelstahl mit Titanium-Beschichtung



KPDSN100F – FÜR 6 BRENNER  
KPDSN75F – FÜR 5 BRENNER  
KPDSN60F – FÜR 4 BRENNER

**KUNST-ABSTELLROSTE** Schmetterlinge aus Edelstahl mit Titanium-Beschichtung



KPDSN100I – FÜR 6 BRENNER  
KPDSN75I – FÜR 5 BRENNER  
KPDSN60I – FÜR 4 BRENNER

**KUNST-ABSTELLROSTE** Blätter aus Edelstahl mit Titanium-Beschichtung



KPDSN100L – FÜR 6 BRENNER  
KPDSN75L – FÜR 5 BRENNER  
KPDSN60L – FÜR 4 BRENNER



Änderungen der Ausstattungsmerkmale, Liefermöglichkeiten, Innovationen, Grafiken, Abbildungen, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Evtl. Farbschwankungen sind drucktechnisch bedingt. Nachdruck (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung des Herausgebers. Copyright by SMEG Deutschland GmbH, München. 027\_2020/07



SMEG Deutschland GmbH  
[www.smeg.de](http://www.smeg.de)