

# SFP6104SC



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709276232



## Æstetik

Æstetik	Linea	Farve silketryk	Hvid
Farve	Sølv	Type af silketryk	Symboler
Design	Flad	Låge	Helglas
Materiale	Glas	Håndtag	Linea
Type af stål	Børstet	Håndtag farve	Forkromet
Glastype	Stopsol	Logo	Silketryk











## Betjening

	Displayteknologi	TFT	Ant. displaysprog	3
	Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening	Displaysprog	English (UK), zh-CHS, zh-CHT






## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
Automatiske programmer	50
Opskrifter, der kan tilpasses	10

## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator tvunget grill	 Base
 Ventilator-assisteret bund		

## Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Tallerkenreol-/varmer	 Sabbath	

## Rengøringsfunktioner

 Pyrolyse	 Pyrolyse eco
---	--

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>Andre muligheder</b>	SmartCooking-system, Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Toner
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

## Tekniske egenskaber



<b>Min. temperatur</b>	30 °C	<b>Døråbning type</b>	Standardåbning
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C	<b>Låge</b>	Køl
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	2	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Soft close-hængsler</b>	Ja
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Nedre varmelegeme - effekt</b>	1200 W	<b>Kølekanal</b>	Dobbelt
<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W	<b>Hastighedsreduktion kølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W	<b>Låge låst under pyrolyse</b>	Ja

---

Stor grill – effekt	2700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje

## Ydeevne/energimærke

---



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	3.06 MJ
Rummets nettorumfang	70 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.85 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 MJ	Energieffektivitetsindeks	101.2 %

## Medfølgende tilbehør

---



Rist med bag- og sidestop	2	Ristindsats til bakke	1
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

## Elektrisk tilslutning

---

Stik	(I) Kina	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W
Spænding	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Kabellængde	115 cm



## Not included accessories

### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\*  
Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm  
Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### PR3845X

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



































### GTT







\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\*  
Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



## Symbols glossary (TT)

 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklusen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.</p>	 <p>Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.</p>
 <p>EASYGUIDE_72dpi</p>	 <p>Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.</p>
 <p>Elektrisk</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.</p>	 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>

-  **Base:** varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  **Varmluft:** det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  **Grill:** Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktionen kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.
-  **ECO-logic:** indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Varmluft + grill:** Varmluft med øvre legeme eller grill: Svarende til ventilator med øvre legeme med den ekstra tilberedningshastighed til varmluft, ideel til retter med en sprød topping. Når den bruges sammen med grillen, brunes maden hurtigere.
-  **ECO:** tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet.
-  **Ventilatorgrill:** meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Opvarmning af tallerkenstativ:** funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

- 
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
  -  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
  -  Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.
  -  Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
  -  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
  -  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.