

# SFP6104SC



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709276232



## Estetisk linje

Estetikk	Linea	Farge på silketrykk	Hvit
Farge	Sølv	Type silketrykk	Symboler
Design	Flat	Dør	Helglass
Materiale	Glass	Håndtak	Linea
Type rustfritt stål	Børstet	Håndtak farge	Forkrommet
Glass Type	Stopsol	Logo	Silketrykk

## Kontroller



Displayteknologi	TFT	Antall visningsspråk	3
Kontrollinnstilling	Trykkontroller	Visningsspråk	English (UK), zh-CHS, zh-CHT



## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Automatiske programmer	50
Oppskrifter tilpasses	10

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte tvunget grill	 Undervarme
 Vifte assistert base		

## Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling	

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse	 Økopiolyse
---	--

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Andre muligheter</b>	SmartCooking-system, Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Toner
Timer	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
Tidsur	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

## Tekniske egenskaper



<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Dør åpning type</b>	Standard åpning
<b>Høyeste temperatur</b>	280 °C	<b>Dør</b>	Kjøledør
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	2	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>bruker utskiftbare lys</b>	Ja	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W	<b>Kjøledyse</b>	Dobbelt
<b>Øvre varmeelement - Strøm</b>	1000 W	<b>Hastighetsreduksjon kjølesystem</b>	Ja
<b>Grillelement - styrke</b>	1700 W	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Stor grill - effekt</b>	2700 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360x460x425 mm
<b>Sirkulerende varmeelement - effekt</b>	2000 W		

Oppvarming suspendert Ja  
når døren åpnes

Temperaturkontroll  
Materiale ovnsrom

Elektronisk  
Ever clean-emaasje

## Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse A  
Nettovolum for ovnsrom 70 l  
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom 1.09 kWh  
Energiforbruk i konvensjonelt modus 3.92 MJ

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon 3.06 MJ  
Energiforbruk per syklus i viftmodus 0.85 kWh  
Antall ovnsrom 1  
Energi effektivitetsindeks 101,2 %

## Standardtilbehør



Rist med bakre stopp og sidestopp 2  
Emaljert brett (40 mm) 1

Ristinnsats for brett 1  
Delvis uttrekkbar teleskopskinne 1

## Elektrisk tilkobling

Støpseltype (I) Kina  
Spenning 220-240 V  
Nåværende 13 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3000 W  
Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
Lengde på ledning 115 cm



## Not included accessories

### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



































### GTT







\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



## Symbols glossary (TT)

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	EASYGUIDE_72dpi		Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
	Elektrisk		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.

-  **Bunn:** Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  **Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Pyrolytisk:** Eco-pyrolytisk rensefunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.
-  **ECO-logic:** Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
-  **Hurtig forvarming:** Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  **Sirkulær + grill:** Vifte med overvarme eller grill: Likner vifte med overvarme, men legger til økt stekehastighet, ideell for retter med en sprø stekeskorpe. Når den brukes sammen med grillen vil maten brunes fortere.
-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  **Platestativvarming:** Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  **Luft ved 40 °C** gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

- 
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.
-  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.