

SFP6104WTPN



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709276058



Design

Design	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handvat	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handvat	Chroom
Type glas	Clear1	Logo	Geëts
Kleur serigrafie	Grijs		

Bediening



Display	VivoScreen	Aantal talen display	11
Display	Touch display	Display talen	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Bediening	Full touch bediening		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	48
Individualiseerbare recepten	64

Traditionele bereidingsfuncties



Statisch



Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire +
statisch



ECO



Grote grill



Ventilator + grote grill



Onderwarmte



Geventileerde onderwarmte



Pizza

Overige functies



Ontdooien op tijd



Ontdooien op gewicht



Rijzen



Warmhouden



Bordenwarmfunctie



Sabbath

Reinigingsfuncties



Pyrolyse

Opties



Tijdsinstelling

Automatische in- en
uitschakeling

Smart cooking

Ja

Timer

Ja

Showroom demo optie

Ja

Timer

3

Begeleide demo functie

Ja

Kinderbeveiliging

Ja

Snelgids

Ja

Andere opties

Warmhoudfunctie, Eco light,
Taalinstelling, Weergave
digitale klok, ECO-Logic,
Geluiden, Helderheid,
Volume geluiden

Chronologie

Ja, de 10 laatst gebruikte
functies

Snel voorverwarmen

Ja

Instant GO

Ja

Koken met
temperatuursonde

Ja

Multi-step cooking

Tot 3 stappen instelbaar

Technische specificaties



Minimum temperatuur

30 °C

Opening deur

Standaard opening

Maximum temperatuur	280 °C	Deur	Koud
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare ovendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Type lamp	Halogeen	Totaal aantal ruiten	4
User-replaceable light	Ja	Soft Close scharnieren	Ja
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Verlichting bij opening deur	Ja	Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Grill - vermogen	1700 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
Circulatie - vermogen	2000 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja		

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto volume	70 l	Energieconsumptie in turbo functie	0.68 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1.09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Energie-efficiëntie Index	81 %

Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	2	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1	Temperatuur sonde	Ja, éénpuntstemperatuursonde

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary

	A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.		Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
	Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS) After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.		Quadruple glazed: Number of glazed doors.
	Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.		ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.
	Elektrische aansluiting		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
	Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.		Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



ECO De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt



PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch. User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.



Koken met temperatuursonde: het is mogelijk om de temperatuur die herkend is door de sonde weer te geven op het display en een doeltemperatuur voor het gerecht in te stellen. Wanneer het centrum van het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt, stopt de functie.



Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

- | | |
|--|--|
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.</p> |
|  <p>Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).</p> |  <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p> |
|  <p>Multistep Cooking: It is possible to set up to 3 cooking phases during the same recipe. Cooking technology, function, time and temperature can be varied. At the end of a phase, the following will start automatically.</p> |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  <p>Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  |  <p>Volledig touch display</p> |
|  <p>Met deze functie kan je alle types gekookt voedsel warmhouden.</p> |  <p>INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.</p> |