

SFP6104WTPS



| | |
|---------------------|---------------------|
| Kategori | 60 cm |
| Produktfamilie | Ovn |
| Energitilførsel | Elektrisk |
| Varmekilde | Elektrisk |
| Tilberedningsmetode | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709276065 |



Æstetik

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

Betjeninger













| | | | |
|-------------------------|--------------------|-------------------|--|
| Displaynavn | VivoScreen | Ant. displaysprog | 11 |
| Displayteknologi | TFT | Displaysprog | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |
| Betjeningsindstillinger | Berøringsbetjening | | |

Programmer/Funktioner

| | |
|-------------------------------|----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 10 |
| Automatiske programmer | 48 |
| Opskrifter, der kan tilpasses | 64 |

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

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

Rengøringsfunktioner

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Valgmuligheder



| | | | |
|--|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| Timerindstillinger | Forsinket start og automatiske slut tilberedning | Udstillingstilstand | Ja |
| Minutur | Ja | Demo-vejledningstilstand | Ja |
| Timer | D | Touch guide | Ja |
| Bejteningslås/børnesikring | Ja | Kronologi | Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner |
| Andre muligheder | Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, ØKO-logik, Toner | Hurtig genopvarmning | Ja |
| Madlavning med sonde-termometer | Ja | Forvarmingsstyring | Ja |
| Smart tilberedning | Ja | | |

Tekniske egenskaber



| | | | |
|---|---------|----------------------------------|----------------|
| Min. temperatur | 30 °C | Døråbning type | Standardåbning |
| Maksimal temperatur | 280 °C | Låge | Køl |
| Antal hylder | 5 | Aftagelig låge | Ja |
| Antal lamper | 2 | Inderlåge i fuldt glas | Ja |
| Type af lamper | Halogen | Aftagelige indvendig låge | Ja |
| Lys, der kan udskiftes af brugeren | Ja | Samlet antal lågeglas | 4 |

| | | | |
|---|--------|---|-------------------|
| Lys effekt | 40 W | Soft close-hængsler | Ja |
| Lys, når lågen åbnes | Ja | Kølesystem | Tangentiel |
| Nedre varmelegeme - effekt | 1200 W | Kølekanal | Dobbelt |
| Øvre varmelegeme - effekt | 1000 W | Hastighedsreduktion kølesystem | Ja |
| Grillelement - effekt | 1700 W | Låge låst under pyrolyse | 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 | 2.45 MJ |
| Rummets nettorumfang | 70 l | Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion | 0.68 kWh |
| Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand | 1.09 kWh | Antal rum | 1 |
| Energiforbrug i konventionel tilstand | 3.92 MJ | Energieffektivitetsindeks | 81 % |

Medfølgende tilbehør



| | | | |
|-----------------------------|---|------------------------------|------------------|
| Rist med bag- og sidestop | 1 | Ristindsats til bakke | 1 |
| Emaljeret bakke (20 mm) | 2 | Teleskopskinne, fuldt udtræk | 1 |
| Emaljeret dyb bakke (40 mm) | 1 | Temperatursonde | Ja, enkelt punkt |

Elektrisk tilslutning

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



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



GTP

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



PALPZ

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



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTT

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

































PR3845X
















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



Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.</p> |  <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</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>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>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</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 varmereflekerende 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  **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 snavniveauet i ovnen.
-  **Temperatursonde:** med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig.
-  **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%.

-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Apparater med Wi-Fi-forbindelse. Via SmegConnect App er det muligt at overvåge og fjernstyre apparater via smartphone og tablet (iOS og Android).
-  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.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  ...
-  **INSTANT GO:** aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur Særligt velegnet til frosne fødevarer.
-  Mulighed designet til at løse enhver tvivl! Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.
-  Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.
-  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.
-  Wi-Fi-forbindelsesevne
-  Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.