

# SFP6104WTPS



|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Categorie         | 60 cm              |
| Familie           | Oven               |
| Voeding           | Elektrisch         |
| Warmte bron       | Elektrisch         |
| Bereidingswijze   | Thermogeventileerd |
| Reinigingssysteem | Pyrolyse           |
| EAN-code          | 8017709276065      |



## Design

|                  |         |                 |             |
|------------------|---------|-----------------|-------------|
| Esthetiek        | Linea   | Type zeefdruk   | Symbolen    |
| Kleur            | Zilver  | Deur            | Geheel glas |
| Design           | Plat    | Handgreep       | Linea       |
| Materiaal        | Glas    | Kleur handgreep | Chroom      |
| Type glas        | Stopsol | Logo            | Geëtst      |
| Kleur serigrafie | Wit     |                 |             |

## Bediening





|                     |               |                        |  |
|---------------------|---------------|------------------------|--|
| Naam display        | VivoScreen    | Aantal weergaven talen | 11   |
| Display technologie | TFT           | Weergave taal          | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |
| Regeling bediening  | Touch control |                        |  |

## Programma's / functies

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Aantal kookfuncties        | 10 |
| Automatische programma's   | 48 |
| Personaliseerbare recepten | 64 |

## Traditionele kookfuncties

|  |  |   |
|--|--|---|
|  Statisch          |  Geventileerd |  Circulaire                        |
|  Turbohitte        |  ECO          |  Grote vlak-grill                  |
|  Fan grill (large) |  Base         |  Luchtcirculatie (met onderwarmte) |
|  Pizza             |  |   |

## Overige functies

|  |  |   |
|--|--|---|
|  Ontdooien op tijd |  Ontdooien op gewicht |  Rijsfunctie |
|  Warmhoudfunctie   |  Bordenwarmfunctie    |  Sabbath     |

## Schoonmaak functie

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

## Opties



|                                       |  |                               |                                     |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Opties tijdprogrammering</b>       | Automatische in- en uitschakeling  | <b>Showroom demo optie</b>    | Ja                                  |
| <b>Timer</b>                          | Ja   | <b>Begeleide demo functie</b> | Ja                                  |
| <b>Timer</b>                          | D  | <b>Snelgids</b>               | Ja                                  |
| <b>Kinderbeveiliging</b>              | Ja   | <b>Geheugen</b>               | Ja, de 10 laatst gebruikte functies |
| <b>Overige opties</b>                 | Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, ECO-Logic, Helderheid, Tonen, Tones volume | <b>Snelle voorverwarming</b>  | Ja                                  |
| <b>Koken met kerntemperatuurmeter</b> | Ja   | <b>Instant GO</b>             | Ja                                  |
| <b>Smart cooking</b>                  | Ja   |                               |                                     |

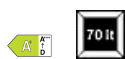
## Technische specificaties



|                            |          |                                    |                   |
|----------------------------|----------|------------------------------------|-------------------|
| <b>Minimum temperatuur</b> | 30 °C    | <b>Deur openen</b>                 | Standaard opening |
| <b>Maximum temperatuur</b> | 280 °C   | <b>Deur</b>                        | Koud              |
| <b>Aantal kookniveaus</b>  | 5        | <b>Uitneembare ovendeur</b>        | Ja                |
| <b>Dubbele ventilator</b>  | 1        | <b>Volledig glazen binnendeur</b>  | Ja                |
| <b>Aantal lampen</b>       | 2        | <b>Uitneembaar glas binnendeur</b> | Ja                |
| <b>Soort verlichting</b>   | Halogeen |                                    |                   |
| <b>Lamp vervangbaar</b>    | Ja       |                                    |                   |

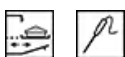
|   |        |   |                    |
|---|--------|---|--------------------|
| Vermogen lamp   | 40 W   | Totaal aantal ruiten                            | 4                  |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur           | Ja     | Soft Close systeem                              | Ja                 |
| Onderwarmte - vermogen  | 1200 W | Koelsysteem                                     | Mantelkoeling      |
| Bovenwarmte - vermogen  | 1000 W | Koelleiding                                     | Dubbel             |
| Grill - vermogen  | 1700 W | Reductie snelheid koelsysteem                   | Ja                 |
| Grote vlakgrill - vermogen                                      | 2700 W | Deurblokkering tijdens pyrolyse                 | Ja                 |
| Circulatie - vermogen   | 2000 W | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 360x460x425 mm     |
| Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur | Ja     | Temperatuurregeling                             | Elektronisch       |
|   |        | Materiaal ovenruimte                            | Ever Clean emaille |

## Prestaties / energielabel



|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| Energieklasse  | A+       | Energy consumption in forced air convection                  | 2.45 MJ  |
| Netto inhoud   | 70 l     | Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht | 0.68 kWh |
| Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel | 1.09 kWh | Aantal ovens   | 1        |
| Energy consumption in conventional mode              | 3.92 MJ  | Energie-efficiëntie-index                                    | 81 %     |

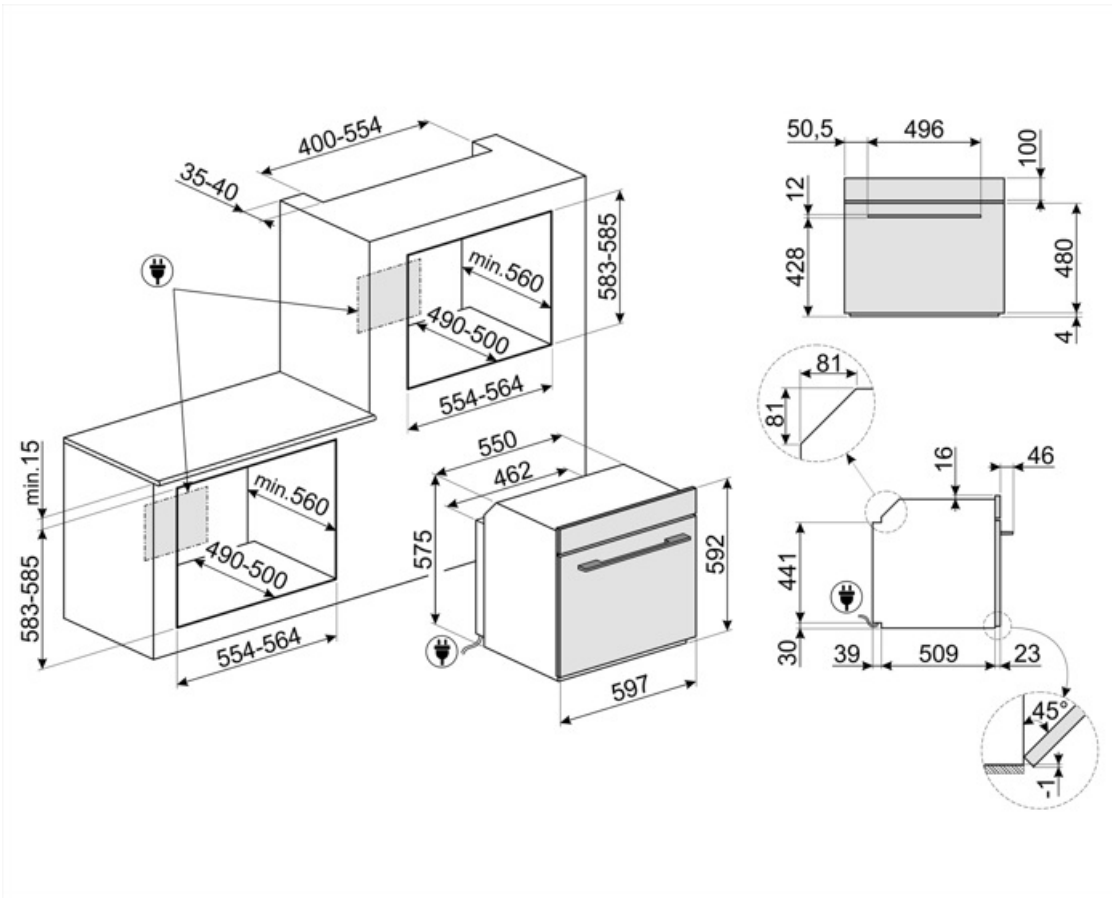
## Meegeleverde accessoires



|                      |   |   |               |
|----------------------|---|---|---------------|
| Ovenrooster met stop | 1 | Inzetrooster                                  | 1             |
| Bakplaat (20 mm)     | 2 | Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar | 1             |
| Vangschaal (40 mm)   | 1 | Kerntemperatuurmeter                          | Ja, één punt. |

## Elektrische aansluiting

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



---

## Compatibele Accessoires

---

### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



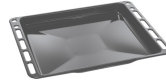
### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep  
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



















### PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.  
Afdekstrip voor meubels in  
kolominstallatie van meer ovens



## Symbols glossary

|   |   |
|---|---|
|  <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>   |  <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>   |
|  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>   |  <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>   |
|  <p>Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald</p>   |  <p>The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>  |
|  <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p>  |  <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p>   |
|  <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p>   |  <p>Electric</p>   |
|  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>   |  <p>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.</p>                   |
|  <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>   |  <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p> |



**Circulaire:** it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



**Keep warm:** the function allows to keep cooked food warm.



**Turbo:** the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



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



verlichting



**ECO:** low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



**Ventilator met grillelement:** De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



**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.



KEEP\_WARM\_72dpi



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de oven deur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



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.



Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished



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



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%.



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



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.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.



Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).



Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



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.



Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Wi-Fi connectivity



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.