

SFP6104WTPS



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709276065



Estetisk linje

Estetik	Linea	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Silver	Dörrtyp	Helglas
Design	Platt	Handtag	Linea
Material	Glas	Färg på handtag	Kromat
Typ av glas	Stopsol	Typ av logotype	Med screentryck
Färg screentryck	Vit		

Kommandon













Displaytyp	VivoScreen	Antal språk i display	11
Displayteknik	TFT	Displayspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Typ av kontroll	Touchkontroll		







Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
Automatikprogram	48
Anpassade recept	64


Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme
 Pizza		

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Varmhållningsfunktion	 Tallriksvärmare	 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering	Fördröjd start och slut på tillagningen	Demoläge	Ja
Timer	Ja	Demoguidat läge	Ja
Timer	3	Guidad touch	Ja
Barnlås	Ja	Historik	Ja, 10 senast använda funktioner
Övriga tillval	Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, ECO-logic, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym	Snabbuppvärmning	Ja
Tillagning med matlagningstermometer	Ja	Snabbstart	Ja
Smart Cooking	Ja		

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	30 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Maximum temperatur	280 °C	Lucka	Kyld dörr
Antal hyllplan	5	Avtagbar lucka	Ja
Dubbel fläkt	1	Innerlucka i helglas	Ja
Antal lampor	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Totalt antal glas i luckan	4
Utbytbar lampa	Ja		

Effekt lampa	40 W	Soft Close	Ja
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangential
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Kylkanal	Dubbel
Effekt övre värmeelement	1000 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt Grillelement	1700 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt stora grillelementet	2700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt varmluften	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A+	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.45 MJ
Nettovolym	70 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.68 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Energieffektivitetsindex	81 %

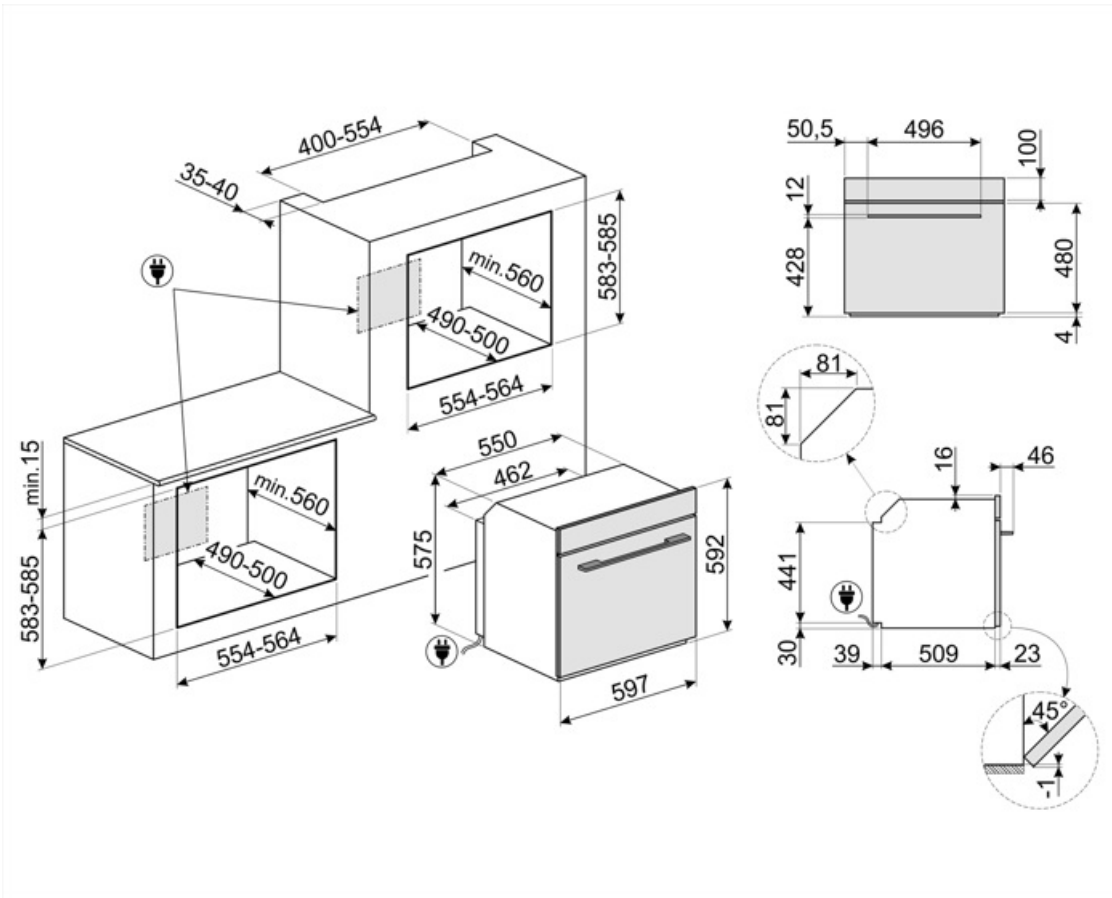
Standardtillbehör



Galler med bakre stopp	1	Galler till ugnform	1
Emaljerad plåt (20mm)	2	Teleskopiska skenor, fullt utdragbara	1
Djup emaljerad plåt (40 mm)	1	Matlagningstemometer	Ja, enpunkt

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	115 cm
Anslutningseffekt	3000 W		

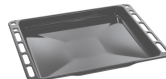


Kompatibela Tillbehör



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PALPZ



















Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



























PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint

Symbols glossary

-  A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
-  Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
-  Elektrisk anslutning
-  Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.
-  Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
-  Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
-  Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
-  4 lager glas i ugnsluckan
-  ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
-  Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
-  Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
-  Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.

-  **Fläkt med grillelement:** Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  **Över och undervärme med cirkulationsfläkt:** Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  **Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **Tallriksuppvärmning:** funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.
-  **En lufttemperatur på 40 °C** skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
-  **SABBAT:** med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  **Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.**
-  **Apparater med möjlighet till Wi-Fi-anslutning.** Appen SmegConnect gör det möjligt att övervaka och kontrollera apparater på distans med hjälp av en smartphone eller surfplatta (iOS och Android).
-  **Pizzafunktion:** Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.
-  **Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  **Varmhållning:** funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.
-  **Pyrolytisk:** Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  **Temperaturgivare:** med temperaturgivaren är det möjligt att på ett perfekt sätt laga till stekar, samt varierande köttstycken av olika storlekar. Faktum är att temperaturgivaren förbättrar matlagningen tack vare den exakta kontrollen i maträttens centrum. Livsmedlets kärntemperatur mäts av en särskild sensor som finns inne i spetsen. När temperaturen når den måltemperatur som användaren har ställt in så är tillagningen klar
-  **Snabb föruppvärmning:** matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
-  **Alternativ som är utformat för att reda ut alla tveksamheter.** Fler än 100 popup-fönster, som kan öppnas genom att trycka länge på valfri ikon, ger information om användningen av displayen och om matlagningen.
-  **Smart Cooking** är det perfekta receptet för alla tillfällen. Kött, fisk, pasta, efterrätter o.s.v. Upp till 150 automatiska recept som gör det möjligt att tillaga vad som helst med bara ett klick. Välj din meny och låt ugnen göra resten.
-  **Soft close:** alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</p> |  <p>Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.</p> |
|  <p>Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |  <p>Möjlighet till WI-FI-anslutning</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.</p> |
|  <p>INSTANT GO: om detta alternativ aktiveras så kan tillagningen påbörjas omedelbart. Föruppvärmningen ingår i matlagningstiden och ugnen kommer gradvis att uppnå den önskade temperaturen. Passar särskilt bra för frusen mat.</p> | |