

SFP6106WSPS



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709273064



Æstetik

Æstetik	Linea	Låge	Helglas
Farve	Sølv	Håndtag	Linea
Design	Flad	Håndtag farve	Forkromet
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Stopsol		










Betjeninger

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




Programmer/Funktioner



Ant. madlavningsfunktioner	15
Automatiske programmer	53
Damp-assisterede niveauer	D
Opskrifter, der kan tilpasses	64

Traditionelle madlavningsfunktioner






 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator tvunget base
 Pizza		

Madlavningsfunktioner med pulserende damp

		
Nederste element + Øverste element + Ventilator	Varmluft + Bund + Ventilator	Varmluft + ventilator

	
Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	Halv grill + ventilator


Andre dampfunktioner

 Rengøring af beholder	 Vandudløb	 Vandindgang
 Afkalkning	 Afkalkningsprogram	

Andre funktioner

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

Rengøringsfunktioner

 Pyrolyse

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	Smart tilberedning	Ja
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	D	Demo-vejledningstilstand	Ja
		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
Multi-trin tilberedning	Ja, op til en sekvens på 3 tilberedninger		

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Låge	Køl
Maksimal temperatur	280 °C	Aftagelig låge	Ja
Antal hylder	5	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Antal lamper	2	Aftagelige indvendig låge	Ja
Type af lamper	Halogen	Samlet antal lågeglas	4
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	Soft close-hængsler	Ja
Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Grillelement - effekt	1700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaļje
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Vandtilførsel	Fill&Hide, automatisk
Døråbning type	Standardåbning	Tank-kapacitet	160 ml

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 %

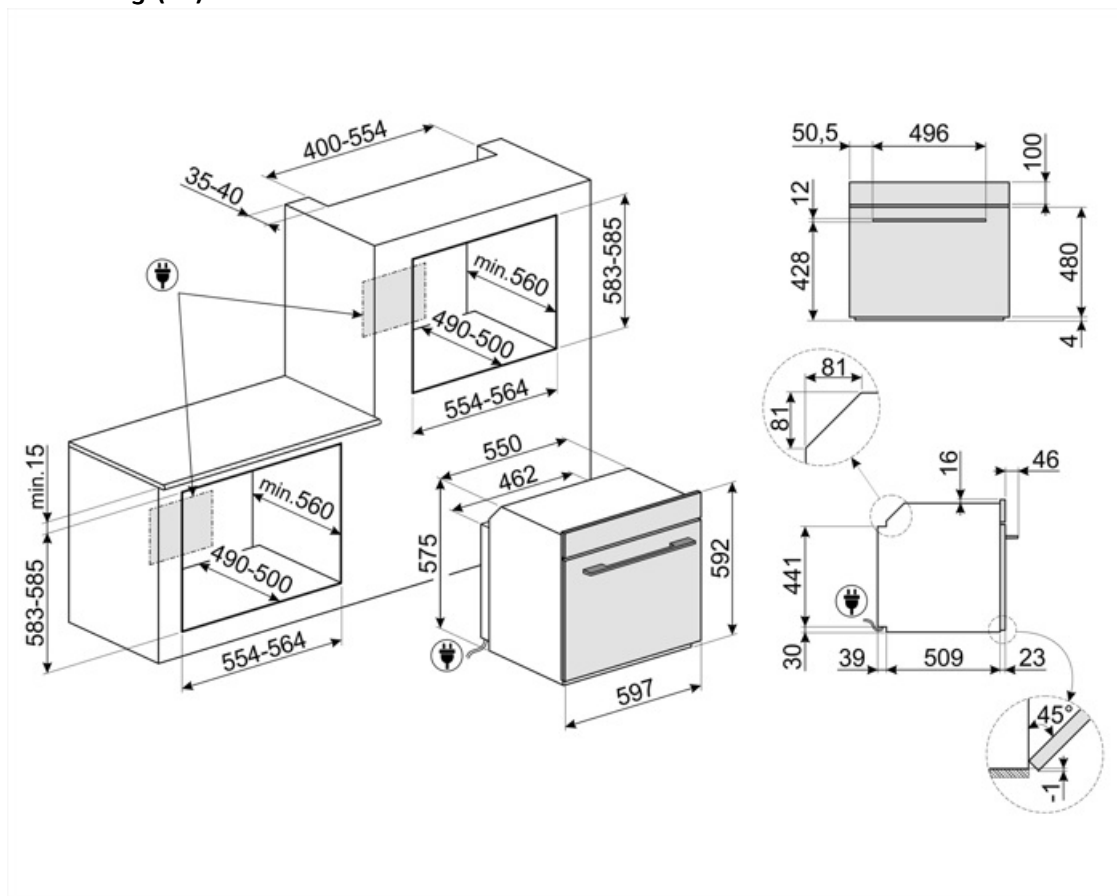
Medfølgende tilbehør



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		



Not included 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

-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam-tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede deje og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltning af saltede fødevarer.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.
-  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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  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.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Elektrisk



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



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende 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.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



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.



Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.



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.



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












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.





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.



Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Ventilator med grillpulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen falder
-  Varmluft + nedre element pulseret damp: Ideel til genopvarmning af flans og quiche. Denne funktion knuser basen gør bunden sprød igen, mens fyldningen ikke tørrer ud på grund af den ekstra fugt i tilberedningsovnrummet.
-  Turbo pulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen fra turbo-funktionen skaber den karamelliserede smag, vi kender og elsker.
-  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
-  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.
-  Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.
-  Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.
-  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 snavsniveauet 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.
-  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.
-  For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.
-  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.
-  ...
-  **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.
-  En SMART DAMP-ovn tilbyder 3 niveauer af damp og 5 Dampassisterede madlavningsfunktioner at vælge imellem. Vandet lægges i ovnen inden madlavning via et automatisk påfyldningsrør og damp genereres eksternt og introduceres direkte i ovnrummet. Ovnen beregner den nøjagtige mængde vand der kræves til den ønskede madlavning, op til 160 ml, og dampen indføres automatisk ind i ovnen, pulserende til og fra under tilberedningen i henhold til indstillingen.
-  Apparater med Wi-Fi-forbindelse. Via SmegConnect App er det muligt at overvåge og fjernstyre apparater via smartphone og tablet (iOS og Android).
-  Tilberedning i flere trin: Det er muligt at indstille op til 3 tilberedningsfaser under den samme opskrift. Tilberedningsteknologi, funktion, tid og temperatur kan varieres. I slutningen af en fase starter følgende automatisk.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Wi-Fi-forbindelsesevne
-  Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.