

SFP6106WSPS




Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709273064



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Dør	Helglass
Farge	Sølv	Håndtak	Linea
Design	Flat	Håndtak farge	Forkrommet
Materiale	Glass	Logo	Silketrykk
Glass Type	Stopsol		

Kontroller

			
Displaynavn	VivoScreen max	Antall visningsspråk	11
Displayteknologi	TFT	Visningsspråk	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrollinnstilling	Avansert full touch		






Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	15
Automatiske programmer	53
Damp assisterte nivåer	3
Oppskrifter tilpasses	64






Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		







Tilberedningsfunksjo med pulsert damp

 Bunnelementet + Øvre element	 Sirkulasjon + knapp + vifte	 Varmluft + vifte
 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Halv grill + vifte	

Andre dampfunksjoner

 Beholderrens	 Vann utgang	 Inngang vann
 Avkalking	 Avkalkingsprogram	

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Varmholdingsfunksjon	 Tallerkenvarmere	 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Smart komfyr	Ja
Timer	Ja	Demomodus	Ja
Tidsur	3	Demo-opplæringssett	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Touch guide kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, ECO-logic, Luminosità, Toner, Volum toni	Rask forvarming	Ja
		Forvarming administrasjon	Ja

Matlaging med steketermometer	Ja
Flerstegstilberedning	Sì, fino a una Sequenza di 3 cotture

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Dør	Kjøledør
Høyeste temperatur	280 °C	Avtakbar dør	Ja
Antall hyller	5	Innerdør i helglass	Ja
Antall lamper	2	Avtakbar innerdør	Ja
Type lampe	Halogen	Antall glass i ovnsdøren	4
bruker utskiftbare lys	Ja	Mykt lukkende hengsler	Ja
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Vann opplasting	Fill&Hide, automatisk
Dør åpning type	Standard åpning	Tank kapasitet	160 ml

Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	Energiforbruk per syklus i viftmodus	0.68 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ	Energi effektivitetsindeks	81 %

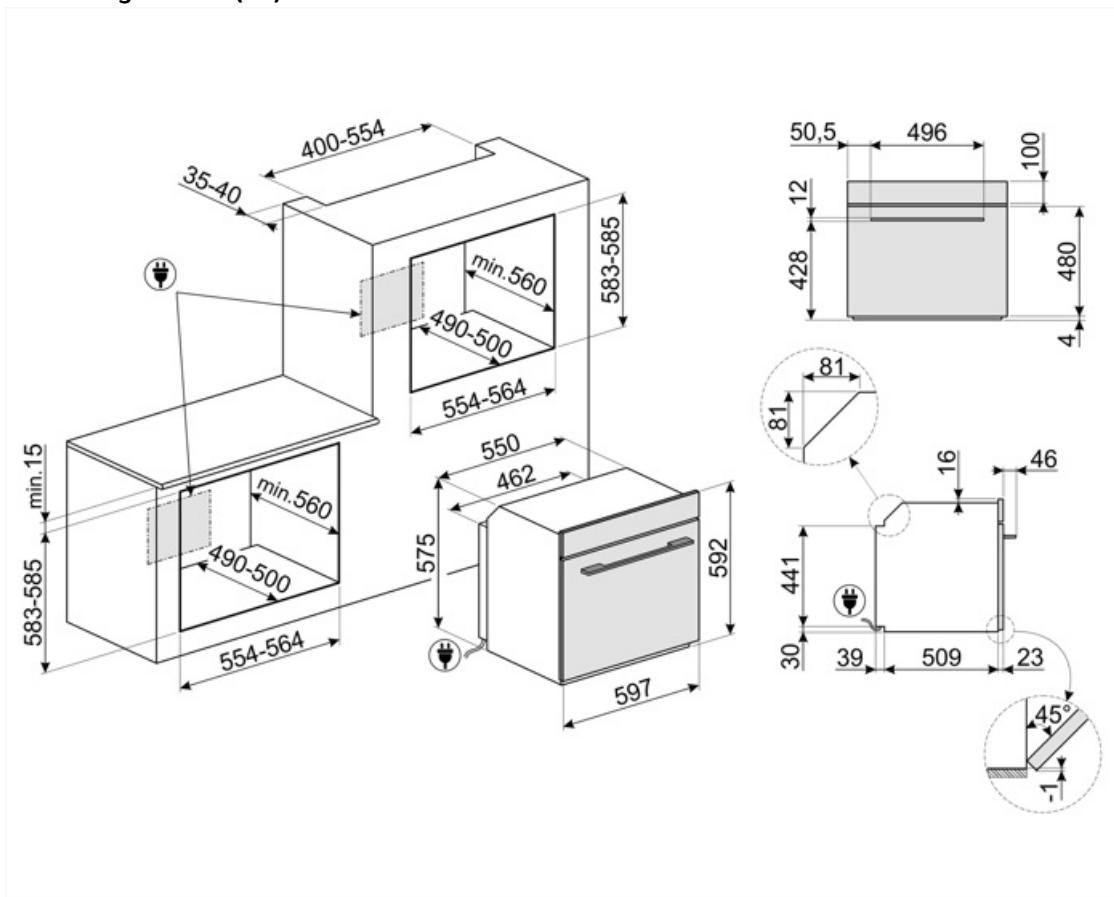
Standardtilbehør



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ristinnsats for brett	1
Emaljert brett (20 mm)	2	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Emaljert brett (40 mm)	1	Steketermometer	Ja, enkelt punkt

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	115 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



























PR3845X

















Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



Symbols glossary

-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettnivået og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelse. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsøling av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.
-  Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
-  Elektrisk
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking

-  **Fresh Touch:** De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
-  **Statisk:** Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  **Vifte med sirkulering og undervarme:** Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.
-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi**
-  **Vifte med grillpulsert damp:** For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.
-  **Vifteassistert:** Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  **Bunn:** Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  **Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å stekte alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  **Pizzafunksjon:** Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Sirkulær pulsert damp:** Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.

-  Sirkulær + nedre element pulsert damp: Ideell for gjenoppvarming av pai og quiche. Denne funksjonen vil gi ny sprøhet til bunnen, mens fyllet ikke vil tørke ut grunnet den ekstra fuktigheten som befinner seg i stekekammeret.
-  Turbo-pulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden
-  SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av steking gir den velkjente stekeskorpen.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnens varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, takk være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig
-  Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  Funksjon som løser enhver tvil. Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.
-  En SMART STEAM ovn tilbyr 3 nivå med damp og 5 DAMP-ASSISTERTE stekefunksjoner å velge mellom. Vannet føres inn i ovnen før tilberedningen starter via et automatisk påfyllingsrør, og damp genereres eksternt og føres inn direkte i kammeret. Ovnens kalkulerer den eksakte vannmengden som kreves for steking, opp til 160 ml, og dampen føres automatisk inn i ovnen, mens den pulserer på og av under steking avhengig av de foretatte innstillingene.



Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.



Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.



Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



...



INSTANT GO: Aktivisering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.



Apparater med WiFi-forbindelse. Via SmegConnect App er det mulig å overvåke og fjernstyre apparatene via smarttelefon og nettbrett (iOS og Android).



Multistep-tilberedning: Det er mulig å stille inn 3 stekefaser i samme oppskrift. Steketeknologi, funksjon, tid og temperatur kan varieres. Ved slutten av en fase vil den neste starte automatisk.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



WiFi-forbindelse



Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.