

# SFP6106WSPS




Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709273064



## Estetisk linje

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

## Kommandon

			
Displaytyp	VivoScreen max	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	Avancerad full touchkontroll		






## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	15
Automatikprogram	53
Ångnivåer	3
Anpassade recept	64






### Traditionella tillagningsfunktioner

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







### Matlagningsfunktioner med pulserande ånga

 Ventilerad	 Varmluft	 Varmluft + undervärme
 Snabb	 Fläkt Grill	


### Övriga ångfunktioner

 Rengöring av behållare	 Vattenutlopp	 Vatteninlopp
 Avkalkning	 Avkalkningsprogram	

### Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Varmhållningsfunktion	 Tallriksvärmare	 Helginställning

### Rengöringsfunktioner

 Pyrolysis
--

## Alternativ



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

## Teknisk specifikation



<b>Minimum temperatur</b>	30 °C	<b>Lucka</b>	Kyld dörr
<b>Maximum temperatur</b>	280 °C	<b>Avtagbar lucka</b>	Ja
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja
<b>Dubbel fläkt</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Antal lampor</b>	2	<b>Totalt antal glas i luckan</b>	4
<b>Typ av lampa</b>	Halogenlampor	<b>Soft Close</b>	Ja
<b>Utbytbar lampa</b>	Ja	<b>Kylsystem</b>	Tangential
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Kylkanal</b>	Dubbel
<b>Lampan tänds när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Hastighetssänkning kylsystem</b>	Ja
<b>Effekt nedre värmeelement</b>	1200 W	<b>Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring</b>	Ja
<b>Effekt övre värmeelement</b>	1000 W	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Effekt Grillelement</b>	1700 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Effekt stora grillelementet</b>	2700 W	<b>Material ugnsutrymme</b>	Ever Clean emalj
<b>Effekt varmluften</b>	2000 W	<b>Vattenpåfyllning</b>	Fill&Hide
<b>Värmeelementena slås av vid lucköppning</b>	Ja	<b>Kapacitet vattentank</b>	160 ml
<b>Typ av lucköppning</b>	Underhängd		

## Kapacitet/energietikett



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

## Standardtillbehör



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

## Elektrisk anslutning

<b>Strömstyrka</b>	220-240 V	<b>Frekvens (Hz)</b>	50/60 Hz
--------------------	-----------	----------------------	----------

Spänning

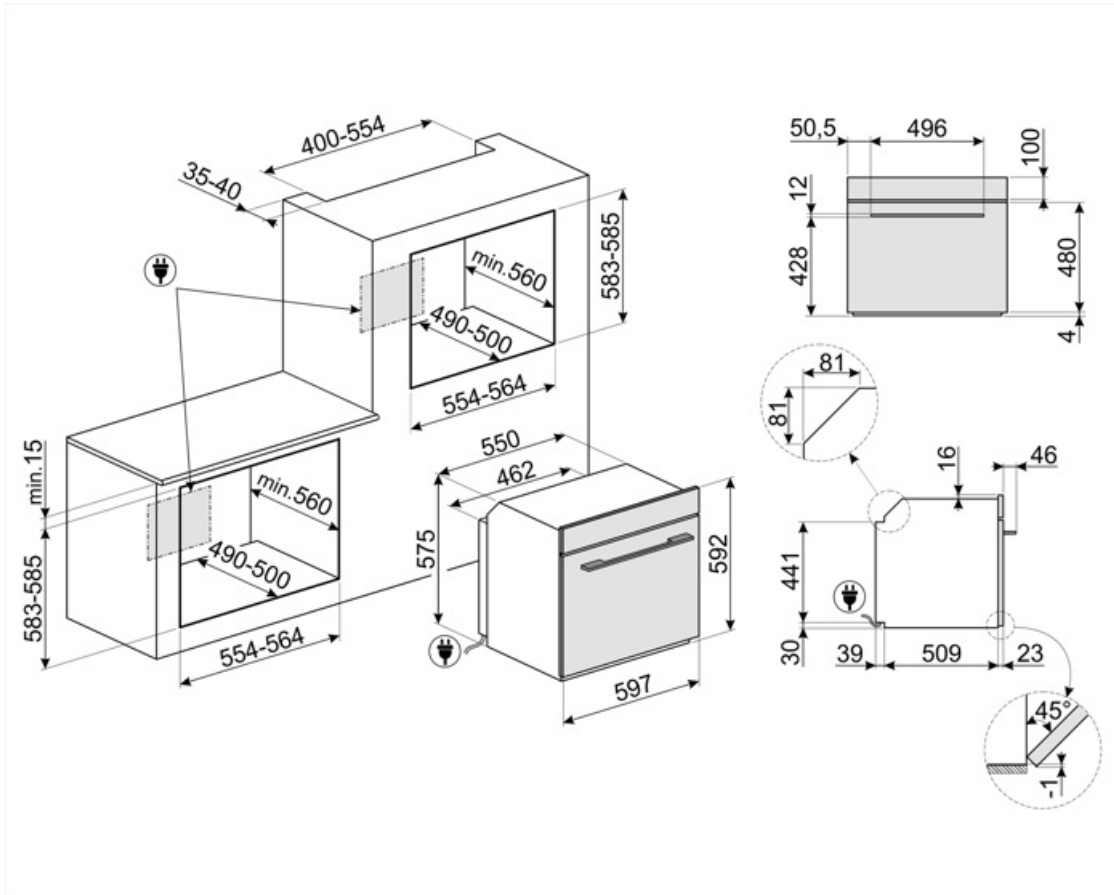
13 A

Sladdens längd

115 cm

Anslutningseffekt

3000 W



## Tillbehör ingår ej



### 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.

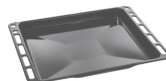
### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 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.



### 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.

### GTT

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







































### PR3845X

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



## Symbols glossary

 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>	 <p>A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.</p>
 <p>Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.</p>
 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>	 <p>Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden</p>
 <p>Avkalkningsfunktion: Det är viktigt att avlägsna överflödiga avlagringar av kalk i tanken och möjliggöra att produkten fungerar korrekt.</p>	 <p>4 lager glas i ugnsluckan</p>
 <p>Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.</p>	 <p>ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.</p>
 <p>Elektrisk anslutning</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnstrymmes 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.</p>
 <p>Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.</p>	 <p>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.</p>
 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>	 <p>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 korb och bacon.</p>

-  **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.
-  **Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka**
-  **Fläkt med grill och pulserande ånga:** Skapar perfekt ugnsstekt kött. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat fro
-  **Varmluft + undervärme och pulserande ånga:** Perfekt för uppvärmning av smördeggrätter och pajer. Med den här funktionen blir basen krispig igen, utan att fyllningen torkar ut, tack vare den extra fuktigheten i ugnsutrymmet.
-  **Pulserande turboånga:** Skapar perfekt ugnsstekt kött. Den extra fukten bevarar köttet saftigt och mört, medan värmen från turbofunktionen skapar den karamelliserade smaken som vi tycker så mycket om.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Varmluft med pulserande ånga:** Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.
-  **Varmluft med pulserande ånga:** Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.
-  **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

-  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.
-  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.
-  Vi rekommenderar att tanken rengörs ungefär en gång var 2-3 månad för att garantera att apparaten fungerar på ett optimalt sätt.
-  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, souffléer och puddingar.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  7" TFT touch, högupplöst display i färg
-  **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.
-  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.
-  En ugn med SMART ÅNGA erbjuder 3 ångnivåer och 5 matlagningsfunktioner med ÅNGFUNKTION att välja bland. Innan matlagningen börjar fylls vattnet på inne i ugnen genom en automatisk påfyllningsslang. Ångan genereras externt och förs in direkt i ugnsutrymmet. Ugnen beräknar den exakta mängden vatten som behövs för den önskade matlagningen, upp till 160 ml, och ångan förs in i ugnen automatiskt och pulserar på och av under matlagningen i enlighet med inställningen.
-  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).
-  Flerstegsmatlagning: Det är möjligt att ställa in upp till 3 tillagningsfaser inom samma recept. Matlagningsteknik, funktion, tid och temperatur kan varieras. I slutet av en fas startar nästa fas automatiskt.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Möjlighet till WI-FI-anslutning
-  Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.