

SFP6106WTPS



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709261979



Estetisk linje

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

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	10
Automatiske programmer	48
Oppskrifter tilpasses	64

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

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	SmartCooking-system, Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Luminosità, Toner, Volum toni	Rask forvarming	Ja
Matlaging med steketermometer	Ja	Forvarming administrasjon	Ja
Flerstegstilberedning	Sì, fino a una Sequenza di 3 cotture		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Høyeste temperatur	280 °C	Dør	Kjøledør
Antall hyller	5	Avtakbar dør	Ja
Antall lamper	2	Innerdør i helglass	Ja
Type lampe bruker utskiftbare lys	Halogen	Avtakbar innerdør	Ja
Lett effekt	40 W	Antall glass i ovnsdøren	4
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Kjøledyse	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Stor grill - effekt	2700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	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	2	Ristinnsats for brett	1
Emaljert brett (20 mm)	1	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



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTT

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

































PR3845N
















Sort mellomlist for 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.		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.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	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.
	EASYGUIDE_72dpi		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		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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.		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.
	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.		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.

-  **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.
-  **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.
-  **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**
-  **Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å steke 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 jevn brukning 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.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen 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%.

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag. |  | 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. |
|  | Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer. |  | 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. |
|  | Apparater med WiFi-forbindelse. Via SmegConnect App er det mulig å overvåke og fjernstyre apparatene via smarttelefon og nettbrett (iOS og Android). |  | Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |  | WiFi-forbindelse |
|  | ... |  | Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm. |
|  | INSTANT GO: Aktivering 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. | | |