

SFP6106WTPS



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Pyrolyse
EAN-code	8017709261979



Design

Esthetiek	Linea	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zilver	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Chroom
Type glas	Stopsol	Logo	Geëtst
Kleur serigrafie	Wit		

Bediening



Naam display	VivoScreen max	Aantal weergaven talen	11
Display technologie	TFT	Weergave taal	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regeling bediening	Advanced full touch		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
Automatische programma's	48
Personaliseerbare recepten	64

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Warmhoudfunctie	 Bordenwarmfunctie	 Sabbath

Schoonmaak functie

 Pyrolyse

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Smart cooking	Ja
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Begeleide demo functie	Ja
Timer	D	Snelgids	Ja
Kinderbeveiliging	Ja	Geheugen	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Overige opties	SmartCooking systeem, Warmhoudfunctie, ECO-Light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Helderheid, Tonen, Tones volume	Snelle voorverwarming	Ja
Koken met kerntemperatuurmeter	Ja	Instant GO	Ja
Bakken in fases	Yes, up to 3 strps		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Deur openen	Standaard opening
Maximum temperatuur	280 °C	Deur	Koud
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare ovendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Totaal aantal ruiten	4
Lamp vervangbaar	Ja		
Vermogen lamp	40 W		

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Soft Close systeem	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Koelleiding	Dubbel
Grill - vermogen	1700 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Circulatie - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Temperatuurregeling	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.68 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.09 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Energie-efficiëntie-index	81 %

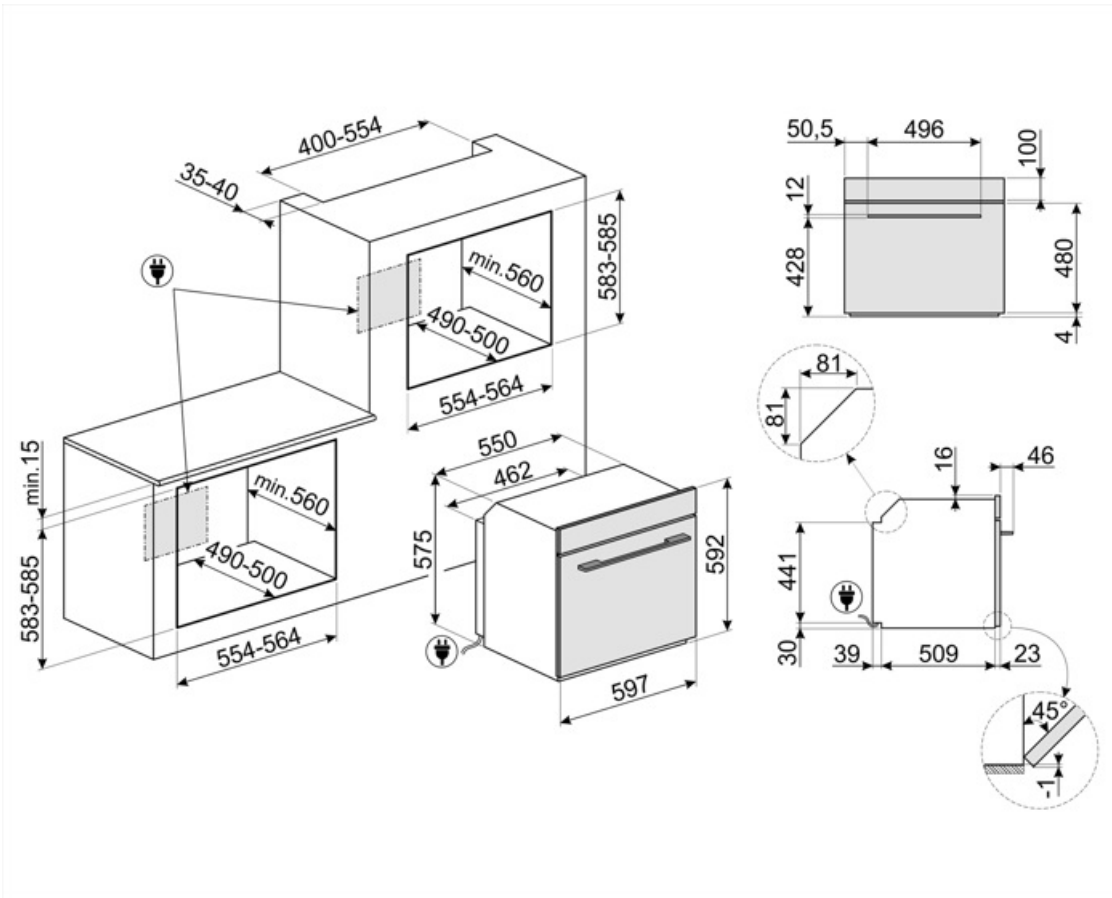
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1
Vangschaal (40 mm)	1	Kerntemperatuurmeter	Ja, één punt.

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		

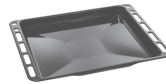


Compatibele Accessoires



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



































PR3845X














Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



Symbols glossary

 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>	 <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>
 <p>Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald</p>	 <p>The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>
 <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>EASYGUIDE</p>
 <p>Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>	 <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>
 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>

-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.
-  Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  verlichting
-  Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.
-  Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.
-  Temperature probe: with the temperature probe it is possible to perfectly cooking roasts, loins, meat of various cuts and sizes. In fact, the probe improve food cooking, thanks to the precise control of the temperature at the heart of the dish. The core temperature of the food is measured by a special sensor located inside the tip. When the instant temperature reaches the target temperature set by the user, cooking is finished
-  Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
-  Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

-
-  **SABBATH:** function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Appliances with Wi-Fi connectivity. Via SmegConnect App is possible to monitor and remotely control appliances through smartphone and tablet (iOS and Android).
-  **Multistep Cooking:** It is possible to set up to 3 cooking phases during the same recipe. Cooking technology, function, time and temperature can be varied. At the end of a phase, the following will start automatically.
-  **Electronic control:** Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  **INSTANT GO:** activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
-  Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.
-  **Smart Cooking** is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.
-  **Soft close:** all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.
-  **Telescopic rails:** allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  **Wi-Fi connectivity**