

SFP6604WSPNX



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709276102



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	Typ av glas	Eclipse
Färg	Svart	Dörrtyp	Helglas
Finish	Högbblank	Handtag	Dolce Stil Novo
Design	Platt	Färg på handtag	Svart
Delarnas ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av logotype	Utanpåliggande
Material	Glas		

Kommandon



Displaytyp	VivoScreen	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	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		

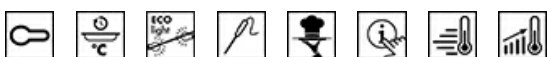
Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Varmhållningsfunktion	 Tallriksvärmare	 Helginställning

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer

Timer

Barnlås

Övriga tillval

Fördröjd start och slut på tillagningen

Ja

3

Ja

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Inställning av språk, Display med digital klocka, Ljusstyrka, Signal, Signalvolym

Tillagning med matlagningstermometer

Ja

Smart Cooking

Ja

Demoläge

Ja

Demoguidat läge

Ja

Guidad touch

Ja

Historik

Ja, 10 senast använda funktioner

Snabbuppvärmning

Ja

Snabbstart

Ja

Teknisk specifikation



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

Kapacitet/energietikett



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

Standardtillbehör



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

Elektrisk anslutning

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

Spänning

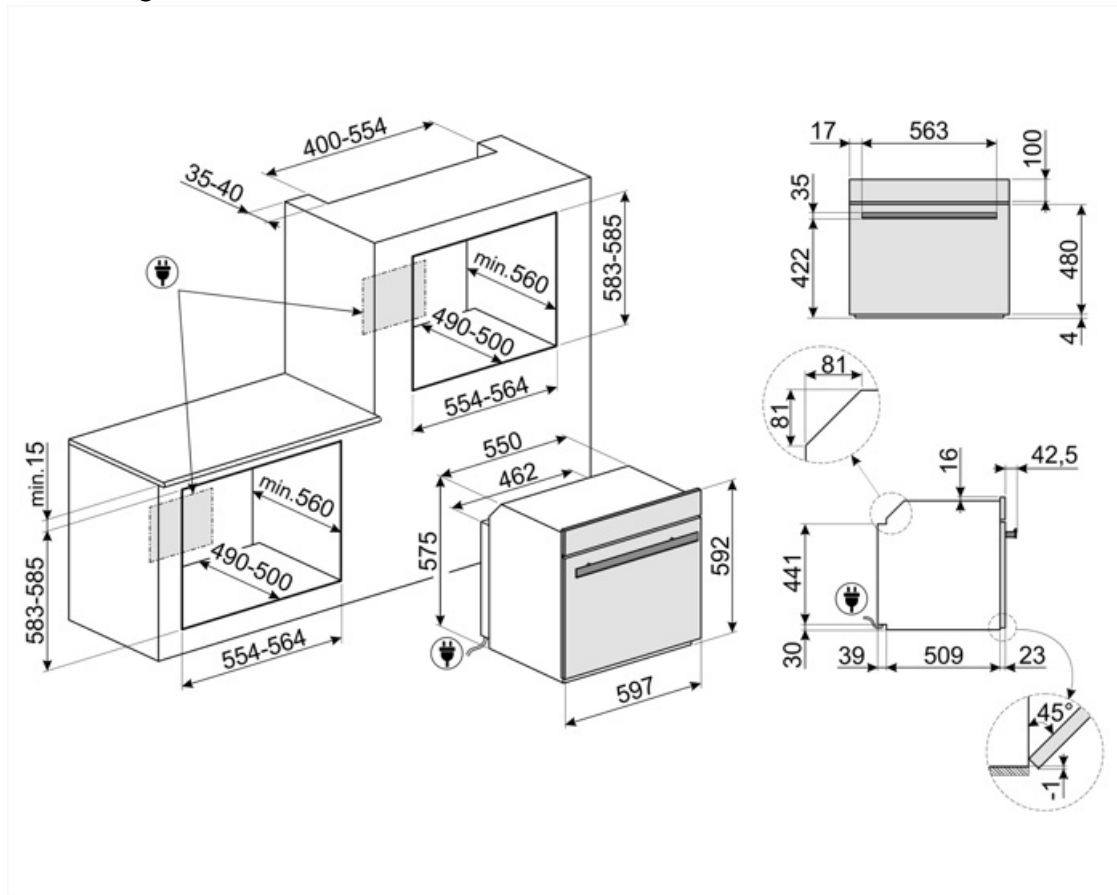
13 A

Sladdens längd

115 cm

Anslutningseffekt

3000 W



Kompatibela Tillbehör



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



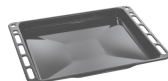
PALPZ

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.



PR3845X

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



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



PR3845N

Svart täcklist för att täcka snickerier mellan två ugnar

Symbols glossary

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



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 korv och bacon.



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 mittled) är perfekt för små mängder mat.



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.



Påfyllning och tömning av vattentank kan ske utan öppnande av ugnslucka



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.



Fläkt med grill och pulserande ånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. The extra moisture keeps the meat juicy and tender, whilst the heat from



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 + undervärme och pulserande ånga: Perfekt för uppvärmning av smördegssrätter och pajer. Med den här funktionen blir basen krispig igen, utan att fyllningen torkar ut, tack vare den extra fuktigheten i ugnsutrymmet.



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.



Pulserande turboånga: Skapar perfekt ugnsstekt kött. Den extra fukten bevarar köttet saftigt och mörkt, medan värmen från turbofunktionen skapar den karamelliserade smaken som vi tycker så mycket om.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.



Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.

 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.
 Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningssutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.	 SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
 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.	 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
 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.	 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.
 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).	 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.	 Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
 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.	 Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 Möjlighet till Wi-Fi-anslutning	 ...



Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.



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.