

SFPR9604NX



Dimensões	90x48 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709258238



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse
Cor	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Dolce Stil Novo
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em preto
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		

Comandos

Tecnologia Display	Display TFT	Número de idiomas disponíveis	13
Comandos	Comandos Touch Control	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programas / Funções

Nº funções do forno	10
Programas automáticos	50
Receitas pessoais	10

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Grill termoventilado	Base
Base com ventilador		

Outras funções

Descongelação por tempo	Descongelação por peso	Fermentar
Sabbath		

Programa de limpeza

Pirólise	Pirólise Eco
----------	--------------

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Temporizador	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim

Outras opções

Sistema SmartCooking com receitas programadas e memória para personalizar, Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons

Smart cooking

Sim

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração

Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
Nº de níveis para tabuleiros	4
Nº de ventiladores	3
Nº de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W

Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	4

Iluminação na abertura da porta	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Potência da resistência inferior	1700 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência superior	1200 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência grill	1700 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência do grill largo	2900 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	283x724x418 mm
Potência da resistência circular	1550 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência da resistência circular	1550 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	4.64 MJ
Volume útil	85 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1.29 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.74 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	2.66 MJ	Índice de eficiência energética	81,3 %

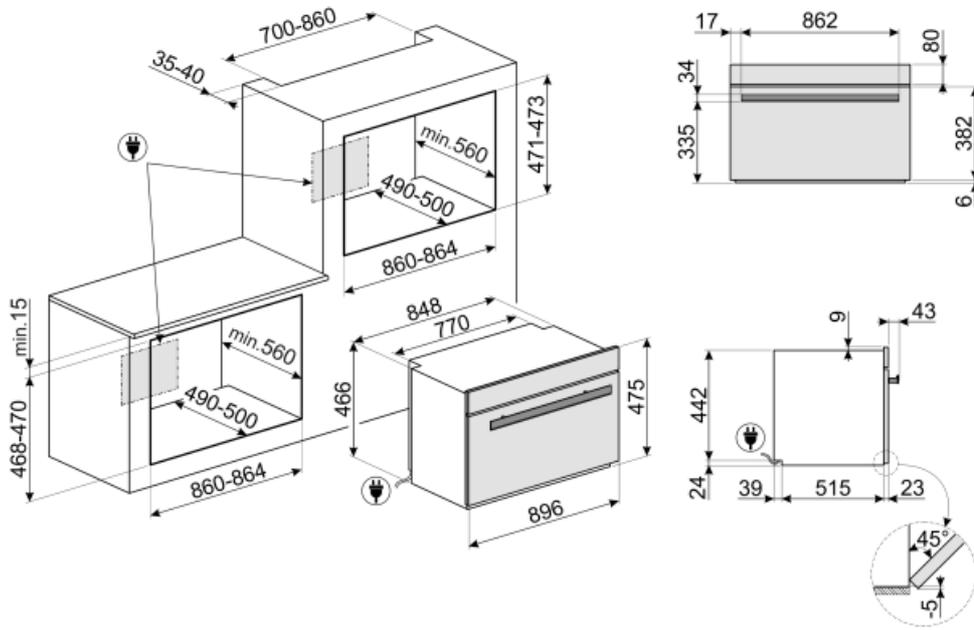
Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3300 W		



Not included accessories

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



Symbols glossary (TT)

-  Tecnologia de ventilador triplo: o forno está equipado com um sistema exclusivo de três ventiladores que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite excelente desempenho de cocção. Os 3 ventiladores geram uma distribuição homogénea e rápida dentro da cavidade, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, em menos tempo.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  Easy Guide: O forno tem programador muito intuitivo, com receitas pré-definidas e memórias disponíveis para o utilizador programar receitas a seu gosto.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.

-  Ventilador + resistência circular + grill: o combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema eficácia alimentos diferentes em vários níveis, sem transferência de odores e sabores. Ideal para grande volume de alimentos que necessitam de cozeduras intensas.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Altura do eletrodoméstico.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Manter quente
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.