

# SFPR9604TNR







Categoria Ribassato 90 cm

FamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Pirolitico

**Codice EAN** 8017709299705



#### Estetica

Dolce Stil Novo Estetica Tipo vetro **Eclipse** Porta Colore Nero Tuttovetro Finitura Lucido Maniglia Dolce Stil Novo Design Piatto Colore maniglia Nero

DesignPiattoColore manigliaNeroFinitura componentiRameLogoApplicatoMaterialeVetro

### Comandi



Nome display VivoScreen N° lingue display 11

Tecnologia display TFT Lingue display Italiano, English (UK),

Regolazione comandi Full touch evoluto Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura10Programmi automatici48Ricette personalizzabili64



#### Funzioni cottura tradizionali Ventilato Statico Termo-ventilato Grill largo Turbo Eco Grill largo ventilato Base ventilata Base Pizza Altre funzioni Scongelamento a peso Lievitazione Scongelamento a tempo Sabbath Mantenimento a caldo Scaldastoviglie Funzioni pulizia Pirolisi Opzioni Opzioni di Partenza programmata e Modalità showroom / Sì programmazione tempo fine cottura con fiera spegnimento automatico Modalità video demo-Sì Contaminuti tutorial Contaminuti impostabili 2 Touch guide Sì, a pressione prolungata su display Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini Cronologia Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate Impostazioni Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Pre-riscaldamento Sì Visualizzazione orologio in rapido digitale, Luminosità, Toni Instant GO Sì ON/OFF, Volume toni **Smart cooking** Sì Caratteristiche Tecniche

Temperatura minima	25 °C	Interruzione resistenze	Sì
Temperatura massima	280 °C	all'apertura della porta	
N° di ripiani	4	Apertura porta	A ribalta
Ventola	Tripla	Porta	Fredda
N° di luci	2	Porta smontabile	Sì
Tipo di luce	Alogene	Porta interna tuttovetro	Sì
Luce sostituibile	S)	Vetro interno removibile	Sì
dall'utente		N° vetri porta totale	4
		Soft Close	Sì



Potenza luce 40 W
Accensione luce Sì
all'apertura porta

Resistenza suola - 1700 W

Potenza

Resistenza cielo - 1200 W

Potenza

Resistenza grill - 1700 W

Potenza

Resistenza grill largo - 2900 W

Potenza

Resistenza circolare - 1550 W

Potenza

Resistenza circolare n°2 1550 W

- Potenza

Sistema di Tangenziale

raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

. Materiale della cavità 283x724x418 mm

Elettronica

Doppio

Sì

Smalto Ever Clean

## Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza A+

energetica

Volume netto della 85 l

cavità

Consumo di energia per 0,74 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 2,66 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 4,64 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 1,29 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità 1 Indice di efficienza 81,

energetica

81,3 %

## Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40 1

mm)

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad 1

**Estrazione Totale** 

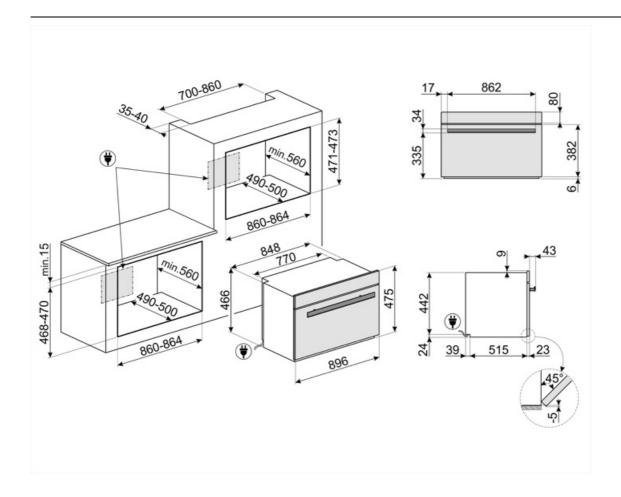
## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 15 A Dati nominali di 3300 W

collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm







# Accessori Compatibili

#### **BNP608T**



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



#### Glossario simboli



Triple Fan Technology: Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura. Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura



Elettrico





Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.





Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



48 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 48 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



**KEEP WARM** 



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.





Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente II preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



Indica il volume utile della cavità del forno.