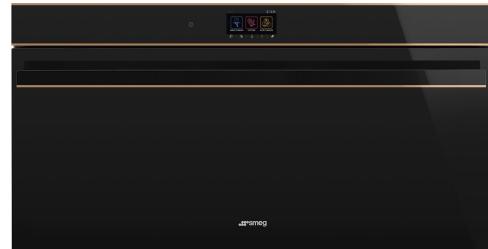


SFPR9604TNR



Dimensões	90x48 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirolítica
Código EAN	8017709299705



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Preto Eclipse
Cor	Preto	Estética da porta	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Acabamento dos componentes	Cor de cobre	Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		

Comandos



Display	VivoScreen	Número de idiomas disponíveis	11
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Comandos	Full touch avançado		

Programas / Funções

Nº funções	10
Programas automáticos	48
Receitas pessoais	64

Funções de forno

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

Outras funções

	Descongelar por tempo		Descongelar por peso		Fermentar
	Manter quente		Aquecer pratos		Sabbath

Programa de limpeza

	Pirólise
---	----------

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Temporizador configurável	2	Auxílio visual	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Outras opções	Manter quente, iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim Sim
Smart cooking	Sim		

Especificações técnicas



Capacidade (L)	70 l	Potência da resistência circular	1550 W
Temperatura mínima	25 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	4		
Nº de ventiladores	3		

Nº de lâmpadas	2	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Tipo de iluminação	Halogénio	Porta desmontável	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Vidro interno removível	Sim
Illuminação na abertura da porta	Sim	Nº de vidros da porta	4
Potência da resistência inferior	1700 W	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Potência da resistência superior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	1700 W	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento duplo
Potência do grill largo	2900 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	1550 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	283x724x418 mm
		Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



85 lt

Classe energética	A+
Volume útil	85 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,74 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	2,66 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	4,64 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1,29 kWh
Nº de fornos	1
Índice de eficiência energética	81,3 %

Acessórios incluídos

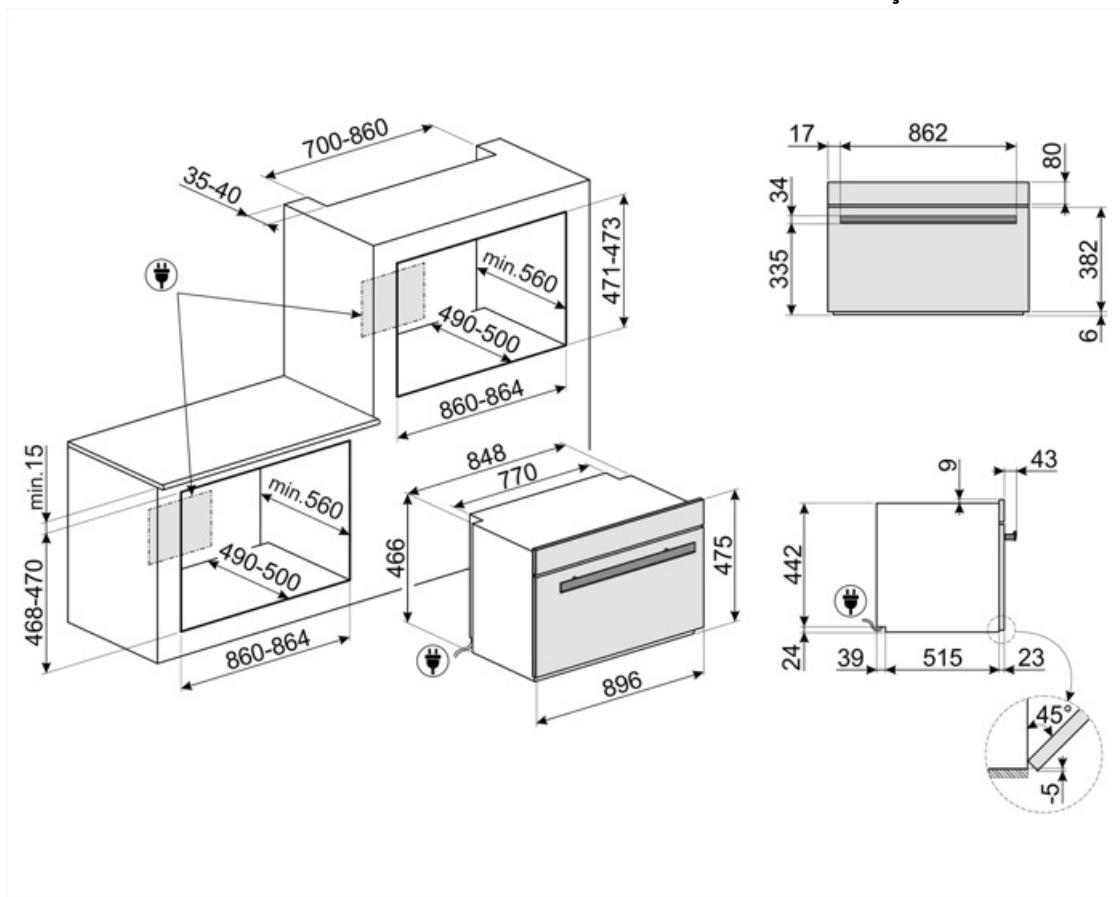


Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Potência elétrica nominal	3300 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A		

Comprimento do cabo
de alimentação 150 cm





Acessórios Compatíveis

BNP608T

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



Symbols glossary



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.



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.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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 prover 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.



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.

 ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.	 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.
 Grill	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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.	 Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
 Turbo	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.	 Altura do eletrodoméstico.
 Glass door	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.	 O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
 Keep warm	Manter quente	 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.
 Pyrolytic	Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.	 Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
 Fermentation	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.	 Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
 Sabbath	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.	 Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
 Level indicator	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.	 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.



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.



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.



Display Vivo Screen: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.



Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.



INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.