

SFPR9604TNR







Dimensões90x48 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaPirolítica

Código EAN 8017709299705



Preto Eclipse

Dolce Stil Novo

Totalmente em vidro

Design

Design Dolce Stil Novo
Cor Preto
Acabamentos Polido
Série Plano

Acabamento dos componentes

Material Vidro

Tipo de vidro Estética da porta

Puxador Cor do puxador

Logótipo

uxador Preto Logótipo aplicado

Comandos



Display Tecnologia Display

Comandos

VivoScreen Display TFT

Cor de cobre

Full touch avançado

Número de idiomas disponíveis

ldiomas disponíveis no display

11

Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

Programas / Funções

N° funções10Programas automáticos48Receitas pessoais64



N° de níveis para

N° de ventiladores

N° de lâmpadas

tabuleiros

4

3

2

Funções de forno Ventilado Estático 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 Programador de início e de Opção Showroom -Sim do tempo de cocção resistências desligadas para demonstração **Temporizador** Sim Demonstração com Sim 2 **Temporizador** vídeo tutorial configurável Ajuda visual Sim Opção bloqueio de Sim Memória cronológica Para as últimas 10 funções comandos para segurança das crianças utilizadas Outras opções Manter quente, lluminação Pré aquecimento rápido Sim Eco, Seleção de idioma, Instant GO Sim Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas Smart cooking Sim Especificações técnicas Temperatura mínima 25°C Interrupção das Sim resistências na abertura Temperatura máxima 280 °C da porta

SMEG SPA 30/11/2025

Abertura da porta

temperatura da porta Porta desmontável

Tecnologia de

Aba para baixo

Porta fria

Sim



Tipo de iluminação Halogénio Porta interna Sim totalmente em vidro Lâmpada substituível Sim pelo utilizador Vidro interno removível Sim Potência das lâmpadas 40 W N° de vidros da porta 4 Iluminação na abertura Sim Porta SoftClose para Sim da porta fechar leve e silenciosamente Potência da resistência 1700 W inferior Sistema de **Tangencial** arrefecimento Potência da resistência 1200 W superior Circuito de Circuito de arrefecimento arrefecimento duplo Potência da resistência 1700 W grill Redução da velocidade Sim do sistema de Potência do grill largo 2900 W arrefecimento Potência da resistência 1550 W Dimensões úteis do 283x724x418 mm circular interior da cavidade Potência da resistência 1550 W (AxLxP) circular Controlo da Eletrónico temperatura Material da cavidade Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+ ciclo na convecção Volume útil 85 I forçada Consumo de energia por 0,74 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 2,66 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 4,64 MJ

Consumo de energia por 1,29 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 81,3 %

energética

Acessórios incluídos



nominal

Grelha com travão Grelha para inserir no 1 tabuleiro Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Guias telescópicas de 1

extração total

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V Frequência (Hz) 50/60 Hz Corrente (Amperes) 15 A Comprimento do cabo 150 cm de alimentação Potência elétrica 3300 W



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.



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



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 tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



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.



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.



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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



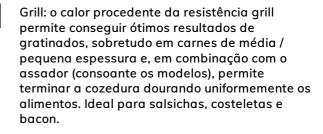
Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



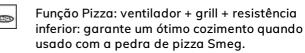
Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência ECO inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura. æ



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.



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.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

da gordura e da sujidade. Manter quente

lluminação 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.

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.

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: 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.

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 préaquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.