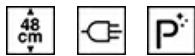
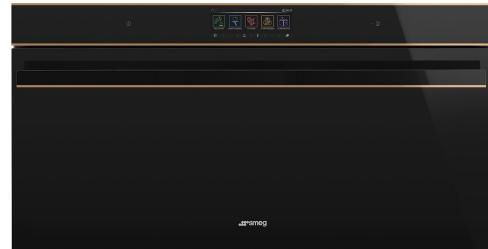


SFPR9606WTPNR



Categoría	Reducido 90 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709276164



Estética

Estética	Dolce Stil Novo	Tipo de vidrio	Nerovista
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Dolce Stil Novo
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Acabado componentes	Cobre	Logo	Insertado
Material	Vidrio		

Mandos



Nombre del display	VivoScreen max	Nº de idiomas en el display	11
Tecnología de pantalla	TFT	Display idiomas	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Ajustes	Sistema táctil avanzado		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	10
Programas automáticos	48
Recetas personalizables	64

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Grill ancho ventilado



Inferior



Inferior ventilado



Pizza

Otras funciones



Descongelación por tiempo



Descongelación por peso



Fermentación



Mantener caliente



Calienta platos



Sabbath

Funciones de limpieza



Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Cuentaminutos

Sí

Programador

3

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Sí

Otras funciones

Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Brillo, Tonos, Volumen de tonos

Cocción con termómetro sonda

Sí

Cocción en varios pasos

Hasta una secuencia de 3 cocciones

Smart cooking

Sí

Opción Show Room Demo

Sí

Modalidad video demo-tutorial

Sí

Guías táctiles

Sí

Cronología

Sí, las últimas 10 funciones utilizadas

Pre-calentamiento rápido

Sí

Instant GO

Sí

Características técnicas



Capacidad (L)

70 l

Temperatura mínima

30 °C

Temperatura máxima

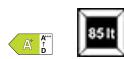
280 °C

Resistencia circular n.º 2 - Potencia

1550 W

Nº de estantes	4	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
N.º de ventiladores	3		
N.º de luces	2		
Tipo de Luz	Halógenas		
Luz reemplazable por el usuario	Sí		
Potencia luz	40 W		
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		
Resistencia inferior - Potencia	1700 W		
Resistencia superior - Potencia	1200 W		
Resistencia grill - Potencia	1700 W		
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W		
Resistencia circular - Potencia	1550 W		
		Nº de vidrios totales de la puerta	4
		Bisagras Soft Close	Sí
		Sistema de enfriamiento	Tangencial
		Conducto de enfriamiento	Doble
		Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
		Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	283x724x418 mm
		Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética

			
Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	4.64 MJ
Volumen útil	85 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	1.29 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	0.74 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	2.66 MJ	Índice de eficiencia energética	81.3 %

Equipo accesorios incluidos

			
Bandeja con tope posterior	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Sonda de temperatura	Si, 1 punto medición
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3300 W
Enchufe	No		

Corriente

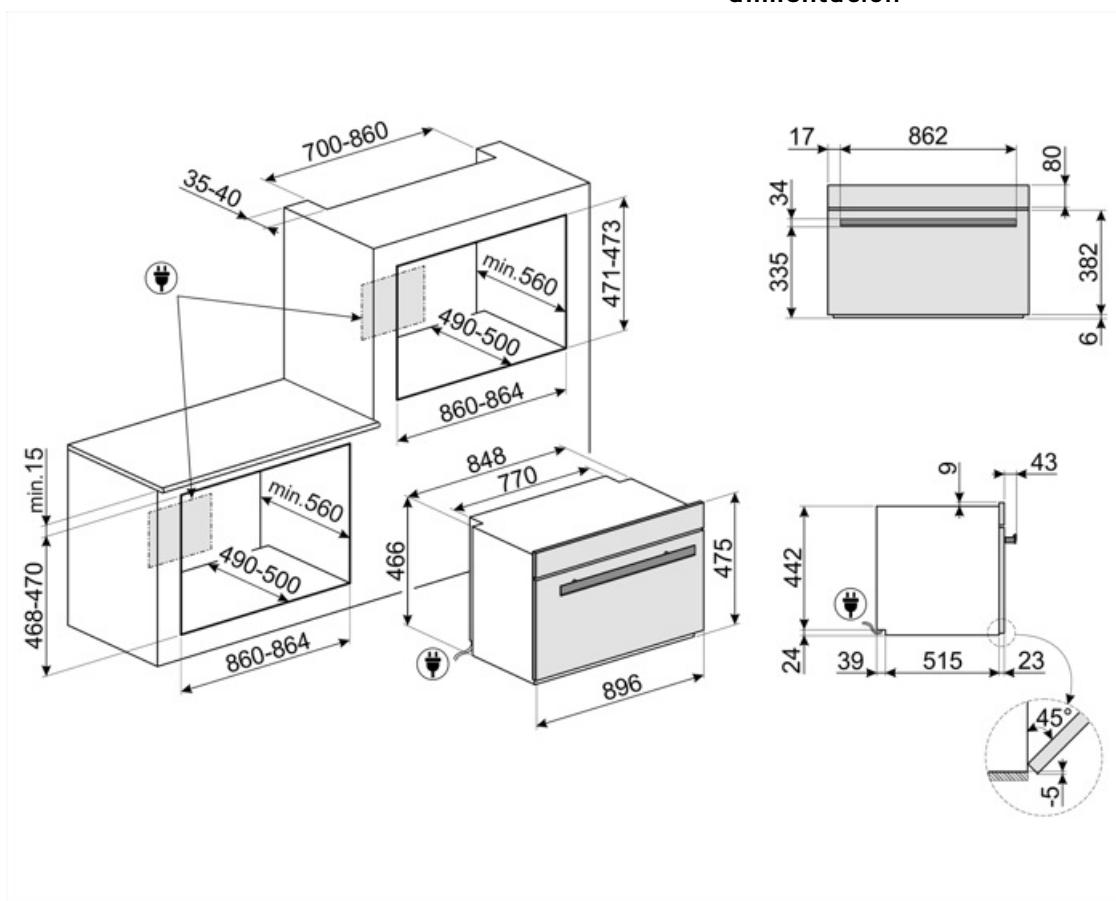
15 A

Frecuencia (Hz)

50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación

150 cm



Accesorios Compatible

BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



Symbols glossary



Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



The 6.3" VIVOscreen Max display is the most complete and advanced colour touch interface available for the automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 °C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  48 cm: algunos modelos Smeg, de solo 48 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía.
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.
-  Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  KEEP_WARM_72dpi

	2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.		Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.
	Calienta platos		Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene.
	Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted		Precaleamiento rápido: el precaleamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.
	Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.		Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función
	4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.		El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar.
	Aparatos eléctricos conectados mediante tecnología Wi-Fi. Gracias a la aplicación SmegConnect, puede controlar y administrar sus dispositivos de forma remota a través de teléfonos inteligentes y tabletas (iOS y Android).		Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.
	Step cooking: es posible configurar hasta 3 fases de cocción en la misma receta variando la función, el tiempo y / o la temperatura. Al final de una fase, la siguiente comenzará automáticamente.		Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
	Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.		Indica el volumen útil de la cavidad del horno
	Electrodoméstico dotado de conexión a la red Wi-Fi		Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature. Particularly suitable for frozen foods.