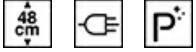
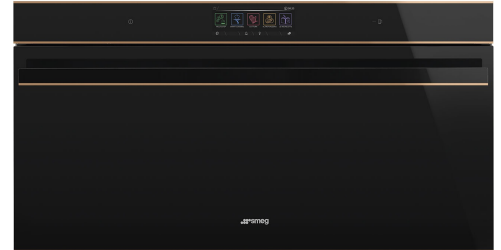


# SFPR9606WTPNR




Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolytic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709276164



## Aesthetics

Aesthetic	Dolce Stil Novo	Glass Type	Eclipse
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Handle Colour	Black
Component finish	Copper	Logotipo	Logotipo aplicado
Material	Glass		

## Controls

			
Nome	VivoScreen max	No. of display languages	11
Tecnologia	TFT	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Control setting	Toque completo avançado		

## Programs / Functions

No. of cooking functions	10
Automatic programmes	48
Customisable recipes	64

### Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom
Pizza		

### Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Keep warm	Plate rack/warmer	Sabbath

### Cleaning functions

Pirolysis
-----------

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>Cozinha inteligente</b>	Yes
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Timer</b>	3	<b>Demo-tutorial mode</b>	Yes
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Touch guide</b>	Yes
<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume	<b>Chronology</b>	Yes, the last 10 functions utilized
<b>Cooking with probe thermometer</b>	Yes	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	Yes, up to 3 strps	<b>GO Instantâneo</b>	Yes

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Door opening type</b>	Standard opening
<b>No. of shelves</b>	4	<b>Door</b>	Cool
<b>N. of fans</b>	3	<b>Removable door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	2	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>User-replaceable light</b>	Yes		

Light Power	40 W	Total no. of door glasses	4
Light when door is opened	Yes	Soft Close hinges	Yes
Lower heating element power	1700 W	Cooling system	Tangential
Upper heating element - Power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Grill element - power	1700 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Large grill - Power	2900 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	283x724x418 mm
Circular heating element - Power	1550 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element 2 - Power	1550 W	Cavity material	Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	4.64 MJ
Net volume of the cavity	85 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.29 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.74 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	2.66 MJ	Energy efficiency index	81,3 %

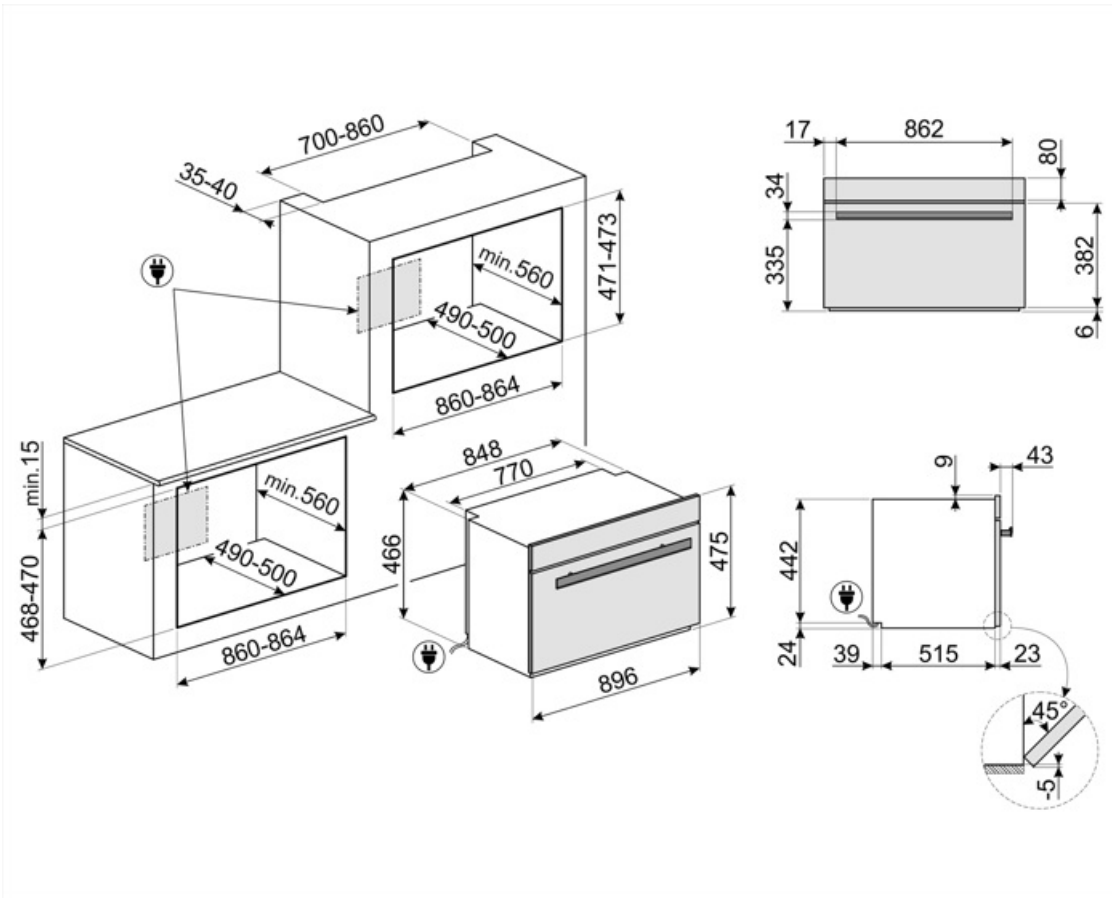
## Accessories Included



Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	Temperature probe	Sim, ponto único
Insert gird	1	Other	No
Telescopic Guide rails, total Extraction	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3300 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	15 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



---

## Compatible Accessories

---



### BNP608T















Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade


































### PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.

## Symbols glossary

-  **Tecnologia Triple Fan:** O forno está equipado com um exclusivo sistema de três ventiladores, que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite um excelente desempenho culinário. Os dois grandes ventiladores laterais distribuem o ar em torno do perímetro externo da cavidade, enquanto o ventilador central menor aumenta a ventilação, criando um vórtice vertical de calor. Consequentemente, a temperatura dentro da cavidade é uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, como nas cozinhas profissionais.
-  **A+:** A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  **Descongela pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.
-  **Elétrico**
-  **Fresh Touch:** A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  **Ventilador com elementos superiores e inferiores:** Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  **Bloqueio para crianças:** alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  **Sistema de arrefecimento a ar:** para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  **Descongela pelo peso:** Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado.
-  **A iluminação automática desliga:** para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  **Interior esmaltado:** O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  **Circogas:** Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  **Somente elementos superior e inferior:** um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e çaçarolas.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  48 cm: Aparelhos compactos com uma altura de 48 cm. Solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára
-  O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.  |    | Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona   |
|    | Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função  |    | O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.  |
|    | Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente. |    | Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).  |
|    | Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.   |    | Etapa de cozimento: É possível configurar até 3 fases de cozimento na mesma receita variando a função, o tempo e/ou a temperatura. No final de uma fase, a próxima será iniciada automaticamente                        |
|    | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.  |    | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.  |  | Conectividade Wi-Fi   |
|  | ...   |  | ...   |
|  | ...   |   |   |