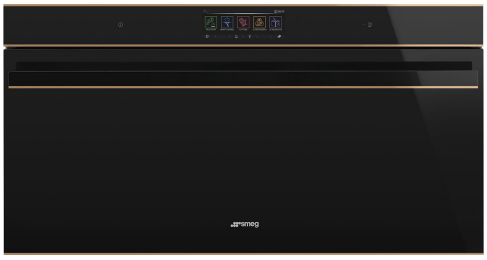
SFPR9606WTPNR

Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolitic
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		
Control setting	Toque completo avançado	**Display languages**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

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

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

Technical Features

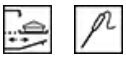
Minimum Temperature	30 °C
Maximum temperature	280 °C
No. of shelves	4
N. of fans	3
No. of lights	2
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Cool
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes

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

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	85 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.74 KWh
Consumo de energia em modo convencional	2.66 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	4.64 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.29 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	81.3 %

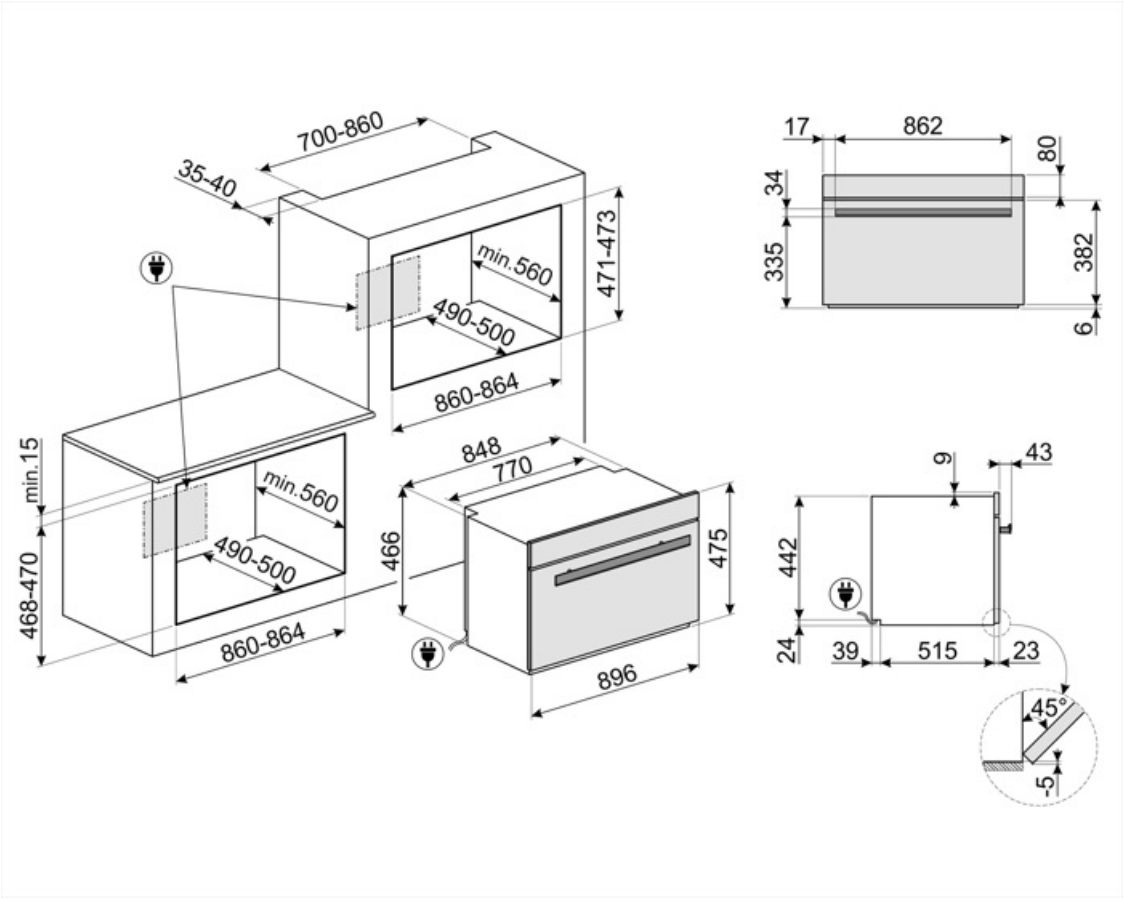
Accessories Included



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

Electrical Connection

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


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
min.560
490-500
468-470
860-864
848
770
466
475
896
17
862
80
34
335
382
6
9
43
442
24
39
515
23
45°
5

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.

Descongelar 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 refletores 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.

Descongelar 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 caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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.

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.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

KEEP_WARM_72dpi

Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.

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

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.

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.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

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.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.

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.

Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função

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.

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.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

...

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.

Aparelhos com conectividade Wi-Fi. Através da aplicação SmegConnect é possível monitorizar e controlar remotamente aparelhos através de smartphone e tablet (iOS e Android).

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

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.

Conectividade Wi-Fi

...