

# SFPR9606WTPNR







Dimensões90x48 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaPirolítica

**Código EAN** 8017709276164



### Design

DesignDolce Stil NovoCorPretoAcabamentosPolidoSériePlanoAcabamento dosCor de cobre

Acabamento dos componentes

Material Vidro

Tipo de vidro Estética da porta

Puxador Cor do puxador

Logótipo

Preto Eclipse

Totalmente em vidro Dolce Stil Novo

Preto

Logótipo aplicado

#### Comandos



Display Tecnologia Display Comandos VivoScreen max Display TFT Full touch avançado Número de idiomas disponíveis Idiomas 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



#### 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 Smart cooking Sim do tempo de cocção Opção Showroom -Sim **Temporizador** Sim resistências desligadas para demonstração **Temporizador** D configurável Demonstração com Sim vídeo tutorial Opção bloqueio de Sim comandos para Ajuda visual Sim segurança das crianças Memória cronológica Para as últimas 10 funções Outras opções Manter quente, Iluminação utilizadas Eco, Seleção de idioma, Pré aquecimento rápido Sim Relógio digital, Instant GO Sim Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas Cocção com sonda Sim térmica Cozinha Multipasso Sim, até uma sequência de 3 passos

# Especificações técnicas

























Temperatura mínima Temperatura máxima 30 °C 280°C

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Aba para baixo

Sim



N° de níveis para tabuleiros	4	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
		Porta desmontável	Sim
N° de ventiladores	3	Porta interna	Sim
N° de lâmpadas	2	totalmente em vidro	
Tipo de iluminação	Halogénio	Vidro interno removível	Sim
Lâmpada substituível	Sim	N° de vidros da porta	4
pelo utilizador		Porta SoftClose para	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	fechar leve e	
lluminação na abertura	Sim	silenciosamente	
da porta		Sistema de	Tangencial
Potência da resistência	1700 W	arrefecimento	
inferior		Circuito de	Circuito de arrefecimento
Potência da resistência	1200 W	arrefecimento	duplo
superior		Redução da velocidade do sistema de	Sim
Potência da resistência grill	1700 W	arrefecimento	
Potência do grill largo	2900 W	Dimensões úteis do	283x724x418 mm
Potência da resistência circular	1550 W	interior da cavidade (AxLxP)	
Potência da resistência circular	1550 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
		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 Consumo de energia por 1.29 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 2.66 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 4.64 MJ

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos 81.3 % Índice de eficiência

energética

# Acessórios incluídos





Grelha com travão Guias telescópicas de

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade Grelha para inserir no

tabuleiro

extração total

Sonda térmica

Sonda térmica 1 ponto

## Ligação elétrica

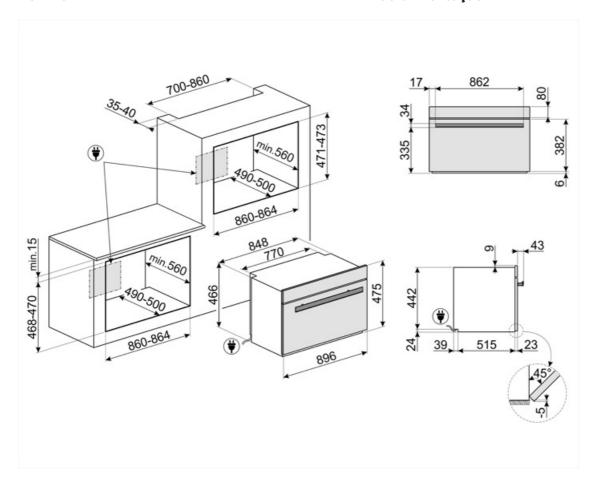
Tensão (Volts) 220-240 V Frequência (Hz) 50/60 Hz Corrente (Amperes) 15 A



Potência elétrica nominal 3300 W

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.



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.



000	SIT	1eg

Grill: o calor procedente da resistência grill Eco: combina grill + ventilador + resistência ECO inferior, para pequenas quantidade, fornecendo permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / os consumos de energia mais baixos durante a cozedura. 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 ventilado: o ventilador faz uma maior Função Pizza: ventilador + grill + resistência æ mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso inferior: garante um ótimo cozimento quando do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os usado com a pedra de pizza Smeg. 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 Altura do eletrodoméstico. 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. O interior da porta do forno totalmente coberta O vidro da porta interna removível, para facilitar por vidro garante uma superfície lisa, sem a limpeza. quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade. lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em Manter quente lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos. D. Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica Aquecedor de pratos: função para aquecer limpam automaticamente o interior do forno e pratos e chávenas. Ideal para quando a podem ser selecionados conforme o grau de temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do sujidade. empratamento. Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao Fermentação: função que cria o ambiente forno para medir a temperatura no núcleo do adequado dentro do forno para a fermentação alimento. Com o auxílio deste instrumento, os de todo o tipo de massas de panificação, alimentos serão cozinhados no ponto certo e garantindo resultados otimizados num espaço de ficam mais tenros e saborosos. tempo reduzido. Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada Sabbath: esta função permite cozinhar os para alcançar a temperatura desejada em alimentos respeitando as disposições sobre a poucos minutos. festa de descanso da religião hebraica. Identifica a quantos níveis de altura é possível Guia touch: pressionando qualquer símbolo

**SMEG SPA** 03/12/2025

colocar os tabuleiros no interior do forno.

SmegConnect: é a aplicação da Smeg que

A conexão é via WiFi.

permite conectar os seus eletrodomésticos para

que possa controlá-los remotamente através do

seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja.

durante 3 segundos, pode obter mais

Smartcooking: para uma cozedura perfeita é

dos alimentos e a temperatura de cozedura:

qualquer outra configuração será estabelecida

simplesmente necessário escolher o tipo e o peso

informações sobre a sua função.

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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Vivo max: a cores com 6.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.



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.



Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.



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.



Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.



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