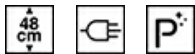
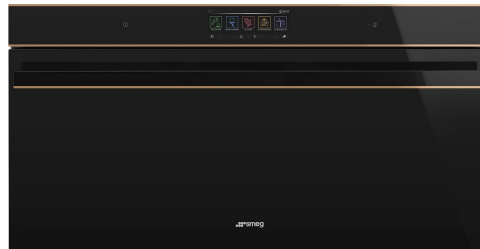


SFPR9606WTPNR



| | |
|---------------------------|----------------|
| Dimensões | 90x48 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Termoventilado |
| Sistema de limpeza | Pirólítica |
| Código EAN | 8017709276164 |



Design

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| Design | Dolce Stil Novo | Tipo de vidro | Preto Eclipse |
| Cor | Preto | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Acabamentos | Polido | Puxador | Dolce Stil Novo |
| Série | Plano | Cor do puxador | Preto |
| Acabamento dos componentes | Cor de cobre | Logótipo | Logótipo aplicado |
| Material | Vidro | | |

Comandos

| | | | |
|--------------------|---------------------|--------------------------------|--|
| | | | |
| Display | VivoScreen max | Número de idiomas disponíveis | 11 |
| Tecnologia Display | Display TFT | Idiomas disponíveis no display | Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski |
| Comandos | Full touch avançado | | |

Programas / Funções

| | |
|-----------------------|----|
| Nº funções | 10 |
| Programas automáticos | 48 |
| Receitas pessoais | 64 |

Funções de forno

| | | |
|-----------------|-----------|---------------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Turbo | Eco | Grill |
| Grill ventilado | Base | Base com ventilador |
| Pizza | | |

Outras funções

| | | |
|-------------------------|------------------------|-----------|
| Descongelação por tempo | Descongelação por peso | Fermentar |
| Manter quente | Aquecer pratos | Sabbath |

Programa de limpeza

| |
|----------|
| Pirólise |
|----------|

Opções



| | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Smart cooking | Sim |
| Temporizador | Sim | Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Temporizador configurável | D | Demonstração com vídeo tutorial | Sim |
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim | Ajuda visual | Sim, sob pressão prolongada no visor |
| Outras opções | Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas | Memória cronológica | Para as últimas 10 funções utilizadas |
| Cocção com sonda térmica | Sim | Pré aquecimento rápido Instant GO | Sim |
| Cozinha Multipasso | Sim, até uma sequência de 3 passos | | |

Especificações técnicas



| | | | |
|---------------------------|--------|--|----------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Temperatura máxima | 280 °C | Abertura da porta | Aba para baixo |

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|--|---------------------------------|
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Nº de ventiladores | 3 | Porta desmontável | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Vidro interno removível | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Nº de vidros da porta | 4 |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1700 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Potência da resistência superior | 1200 W | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Potência da resistência grill | 1700 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 283x724x418 mm |
| Potência do grill largo | 2900 W | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Potência da resistência circular | 1550 W | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| Potência da resistência circular | 1550 W | | |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 4.64 MJ |
| Volume útil | 85 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 1.29 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 0.74 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 2.66 MJ | Índice de eficiência energética | 81,3 % |

Acessórios incluídos



| | | | |
|---|---|--------------------------------------|-----------------------|
| Grelha com travão | 1 | Guias telescópicas de extração total | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade | 1 | Sonda térmica | Sonda térmica 1 ponto |
| Grelha para inserir no tabuleiro | 1 | | |

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

Not included accessories



BNP608T

















Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.
































PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm

Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  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 inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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 de baixo 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.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  **Manter quente**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **Sonda térmica:** sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Guia touch:** pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  **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.
-  **Grill:** o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / 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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **Altura do eletrodoméstico.**
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  **Iluminação** 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.
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **SmegConnect:** é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p> |  <p>Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.</p> |
|  <p>INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.</p> | |