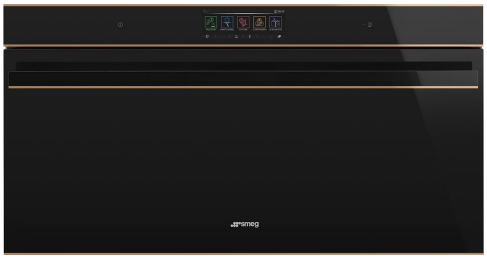
SFPR9606WTPNR

Dimensões	90x48 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Pirolítica
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

N° 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

- Descongelar por tempo
- Descongelar 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
Temporizador	Sim
Temporizador configurável	D
Bloqueio de comandos de segurança para crianças	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas
Cocção com sonda térmica	Sim
Função MultiStep	Em 3 passos (função, temperatura e tempo, diferentes)
Smart cooking	Sim
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Ajuda visual	Sim
Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Pré aquecimento rápido	Sim
Instant GO	Sim

Especificações técnicas

Capacidade (L)	85 l
Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
Potência da resistência circular	1550 W

Nº de níveis para tabuleiros	4
Nº de ventiladores	3
Nº de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1700 W
Potência da resistência superior	1200 W
Potência da resistência grill	1700 W
Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	1550 W

Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº de vidros da porta	4
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	283x724x418 mm
Controlo da temperatura	Eletrónico
Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A+
Volume útil	85 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.74 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	2.66 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	4.64 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1.29 kWh
Nº de fornos	1
Índice de eficiência energética	81.3 %

Acessórios incluídos

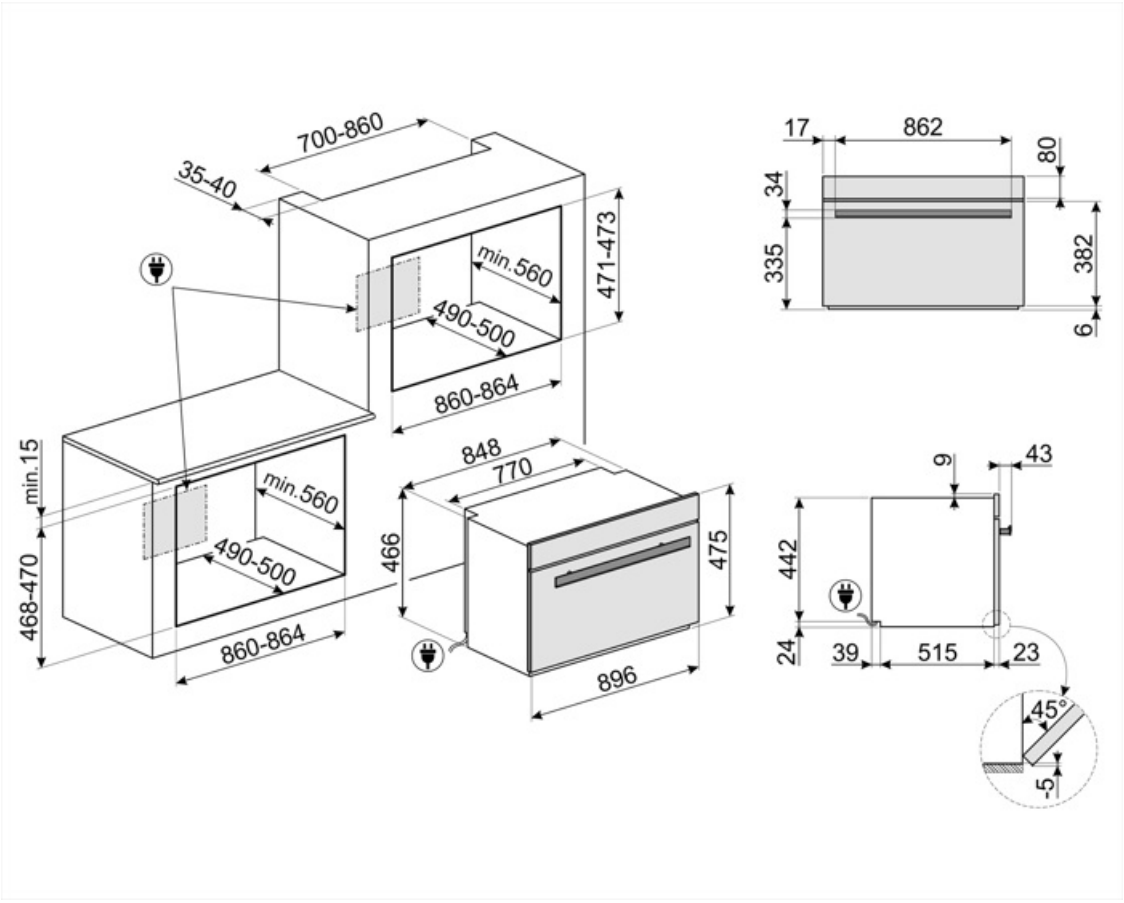


Grelha com travão	1
Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1

Guias telescópicas de extração total	1
Sonda térmica	Sonda térmica 1 ponto

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Potência elétrica nominal**	3300 W
Ficha elétrica	Não	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A	**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.



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 eletrodomésticos 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: 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.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

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.



Altura do eletrodoméstico.



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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Manter quente



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.



Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.



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.



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.



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.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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.

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 pré-aquecimento 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.