

SFPR9606WTPNR



Dimensões	90x48 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
SmegConnect	Sim
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709276164



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse
Cor	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Dolce Stil Novo
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em preto
Acabamento dos componentes	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 do forno	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

 Descongelo por tempo	 Descongelo 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	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Temporizador configurável	D	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Pré aquecimento rápido	Sim
Cocção com sonda térmica	Sim	Instant GO	Sim
Cozinha Multipasso	Sim, até uma sequência de 3 passos	Conectividade	Wi-fi
Smart cooking	Sim	UK defined Support Period	minimum 2 years with an end date of 31/12/26

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C		

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

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	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
Energy consumption in conventional mode	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

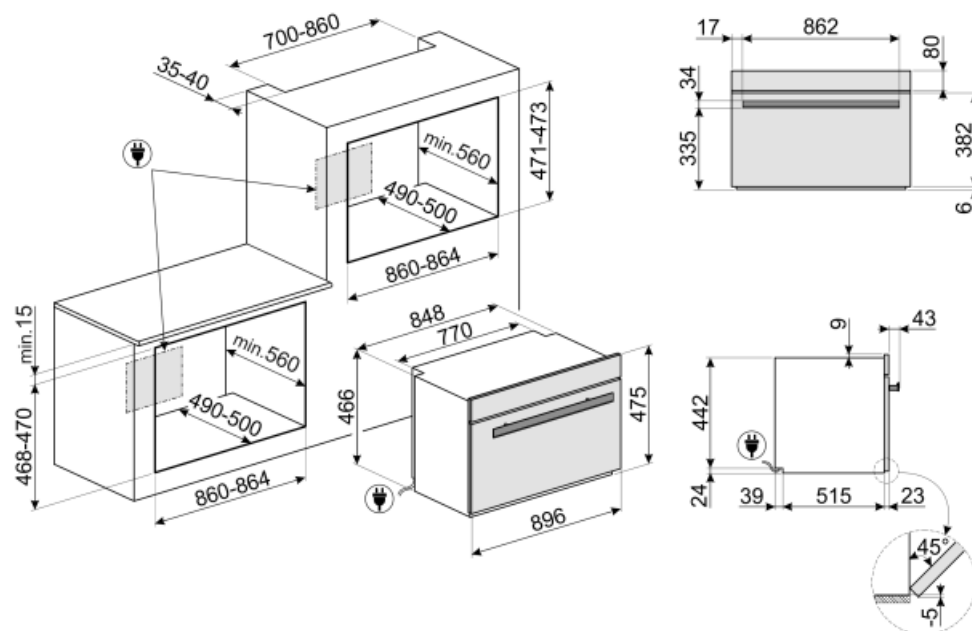
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A		

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 homogênea 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.
	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 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.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.

	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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 de baixo 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 halógeno 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. |  | Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros. |  | Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android. |
|  | 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. |  | Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos. |
|  | INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods. | | |