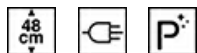
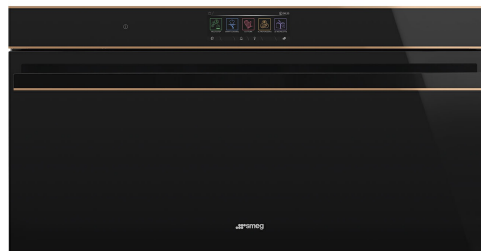


SFPR9606TPNR



Categoria	Ribassato 90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709321024



Estetica

Estetica	Dolce Stil Novo	Tipo vetro	Eclipse
Colore	Nero	Porta	Tuttovetro
Finitura	Lucido	Maniglia	Dolce Stil Novo
Design	Piatto	Colore maniglia	Nero
Finitura componenti	Rame	Logo	Applicato
Materiale	Vetro		

Comandi

			
Nome display	VivoScreen max	N° lingue display	11
Tecnologia display	TFT	Lingue display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regolazione comandi	Full touch evoluto		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	10
Programmi automatici	48
Ricette personalizzabili	64

Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base ventilata
Pizza		

Altre funzioni

Scongelo a tempo	Scongelo a peso	Lievitazione
Mantenimento a caldo	Scaldastoviglie	Sabbath

Funzioni pulizia

Pirolisi

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Smart cooking	Sì
Contaminuti	Sì	Modalità showroom / fiera	Sì
Contaminuti impostabili	3	Modalità video demo-tutorial	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì	Touch guide	Sì, a pressione prolungata su display
Impostazioni	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni	Cronologia	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate
Cottura con sonda	Sì	Pre-riscaldamento rapido	Sì
Multi-step cooking	Sì, fino a una sequenza di 3 cotture	Instant GO	Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	30 °C	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura massima	280 °C	Apertura porta	A ribalta
N° di ripiani	4	Porta	Fredda
Ventola	Tripla	Porta smontabile	Sì
N° di luci	2	Porta interna tuttovetro	Sì
Tipo di luce	Alogene	Vetro interno removibile	Sì

Luce sostituibile dall'utente	Sì	N° vetri porta totale	4
Potenza luce	40 W	Soft Close	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Resistenza suola - Potenza	1700 W	Condotto di Raffreddamento	Doppio
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	283x724x418 mm
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza circolare - Potenza	1550 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare n°2 - Potenza	1550 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A+	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	4.64 MJ
Volume netto della cavità	85 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	1.29 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0.74 kWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	2.66 MJ	Indice di efficienza energetica	81.3 %

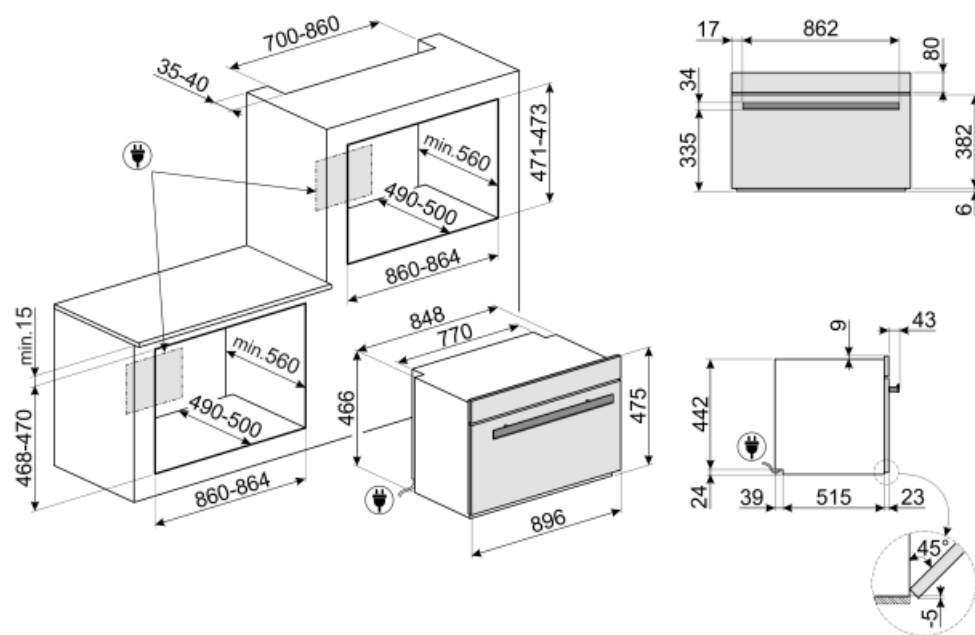
Dotazione Accessori Inclusi



Griglia con stop	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1	Sonda di temperatura	Sì, a un punto
Griglia inserto bacinella	1		

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	15 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3300 W		



Accessori non inclusi



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm
Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.

Glossario simboli



Triple Fan Technology: Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura. Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogenamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelo a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Scongelo a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Display da 6,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

	48 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 48 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.		Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
	Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.		KEEP WARM
	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.		PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 °C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto. Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.
	Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.		Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata.
	il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.		Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
	SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.		Opzione studiata per risolvere ogni dubbio. Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.
	4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.		Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Indica il volume utile della cavità del forno.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



Cottura Multistep: E' possibile impostare fino a 3 fasi di cottura in una stessa ricetta. Si può variare tecnologia di cottura, funzione, tempo e temperatura. Al termine di una fase partirà automaticamente la successiva



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.