

# SFPR9301TX



Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolytic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709335106



## Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

## Controls












Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

## Programs / Functions

No. of cooking functions	10
--------------------------	----


## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

## Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Sabbath
--	---	---

## Cleaning functions

 Piroulisis
---

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking
<b>Minute minder</b>	Yes
<b>Timer</b>	1
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes

<b>Other options</b>	Keep warm
<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Rapid pre-heating</b>	Yes

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	30 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Door opening type</b>	Standard opening
<b>No. of shelves</b>	4	<b>Door</b>	Cool
<b>N. of fans</b>	2	<b>Removable door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	2	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Soft Close hinges</b>	No
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Lower heating element power</b>	1700 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo
<b>Upper heating element - Power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Large grill - Power</b>	2900 W		

Circular heating element 1550 W - Power	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	283x724x418 mm
Circular heating element 1550 W 2 - Power	Temperature control	Electronic
	Cavity material	Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+	Consumo de energia na convecção de ar forçado	4.64 MJ
Net volume of the cavity	85 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	1.29 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.74 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	2.66 MJ	Energy efficiency index	81,3 %

## Accessories Included

Rack with back stop	1	Insert gird	1
Enamelled deep tray (40mm)	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3600 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	16 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm

---

## Compatible Accessories

---

### BNP608T



Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade

### GTT



\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

### GTP



















\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido
















### PPR9



Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.

## Symbols glossary

-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  ...
-  Elétrico
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  Aparelhos compactos com uma altura de 48 cm. Solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto.
-  Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona.
-  Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.