

# SFPR9395X



Category	Reduced height 90cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709235406



## Aesthetics

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

## Controls

Tecnologia	TFT	Display languages	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Control setting	Knobs	No. of controls	2
No. of display languages	13		

## Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Automatic programmes	50
Customisable recipes	10

## Traditional cooking functions

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

## Other functions

 Defrost by time	 Defrost by weight	 Proving
 Sabbath		

## Cleaning functions

 Pirolysis	 Pirolysis eco
--	---

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>Cozinha inteligente</b>	Yes
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Timer</b>	1	<b>Demo-tutorial mode</b>	No
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Touch guide</b>	No
<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light	<b>Chronology</b>	No
<b>Cooking with probe thermometer</b>	No	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	No	<b>GO Instantâneo</b>	No

## 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>	3	<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>	Yes
<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

Upper heating element - 1200 W  
Power  
Grill element - power 1700 W  
Large grill - Power 2900 W  
Circular heating element 1550 W  
- Power  
Circular heating element 1550 W  
2 - Power

Redução da velocidade do sistema de resfriamento Sim  
Door Lock During Pyrolysis Yes  
Usable cavity space dimensions (HxWxD) 283x724x418 mm  
Temperature control Electronic  
Cavity material Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class A+  
Net volume of the cavity 85 l  
Energy consumption per cycle in conventional mode 0.74 kWh  
Consumo de energia em modo convencional 2.66 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 4.64 MJ  
Energy consumption per cycle in fan-forced convection 1.29 kWh  
Number of cavities 1  
Energy efficiency index 81,3 %

## Accessories Included



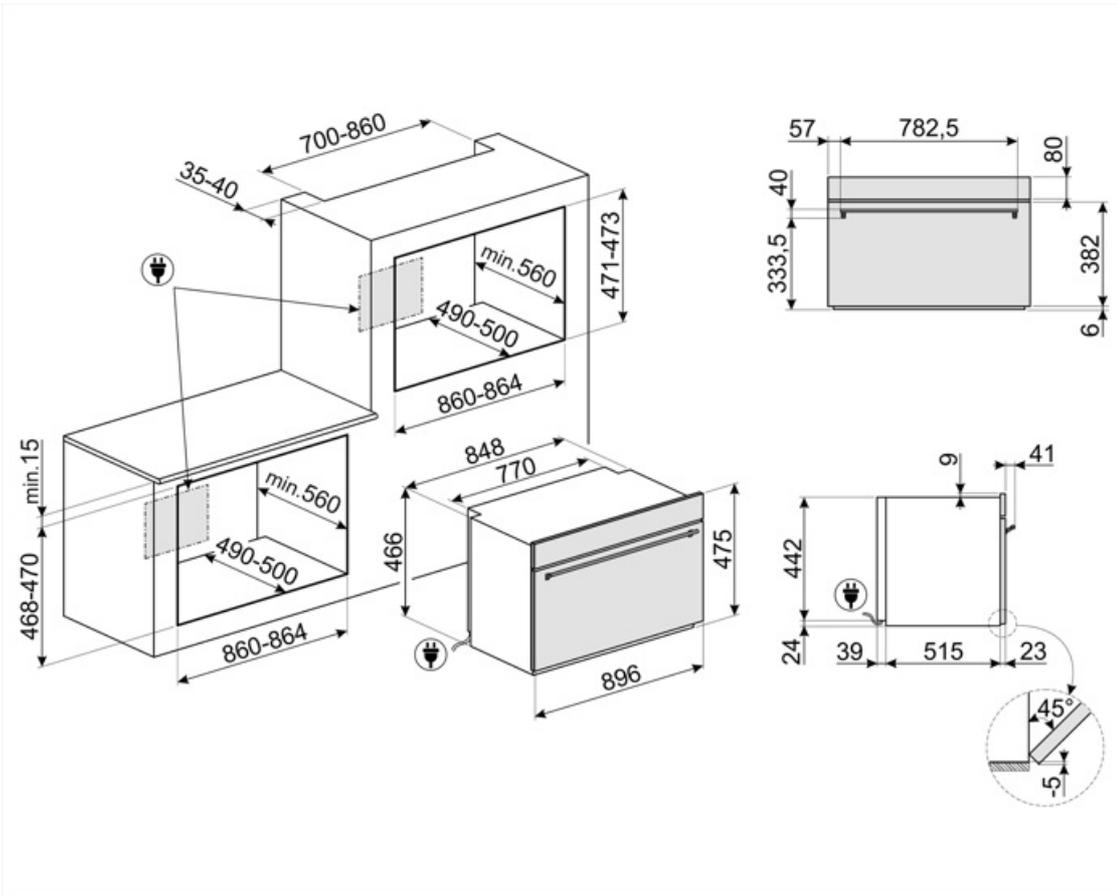
Rack with back stop 1  
Enamelled deep tray (40mm) 1  
Insert gird 1

Telescopic Guide rails, total Extraction 1  
Catalytic Panels No  
Other No

## Electrical Connection

Plug No  
Voltage 220-240 V  
Current 15 A

Nominal power 3300 W  
Frequency (Hz) 50/60 Hz  
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



---

## Compatible Accessories

---



### BNP608T

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



### GTP

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



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 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

-  **Tecnologia Triple Fan:** O forno está equipado com um exclusivo sistema de três ventiladores, que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite um excelente desempenho culinário. Os dois grandes ventiladores laterais distribuem o ar em torno do perímetro externo da cavidade, enquanto o ventilador central menor aumenta a ventilação, criando um vórtice vertical de calor. Consequentemente, a temperatura dentro da cavidade é uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, como nas cozinhas profissionais.
-  **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.
-  **Descongela pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.
-  **Elétrico**
-  **Fresh Touch:** A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Descongela pelo peso:** Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
-  **A iluminação automática desliga:** para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  **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.
-  **Circogas:** Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  **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.

-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  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.
-  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.
-  Pirolítico: A função de limpeza ecopirolítica pode ser selecionada quando o forno tem um acúmulo mais leve de sujeira. Esta função tem uma duração máxima de 1,5 horas.
-  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.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e o 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.
-  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.
-  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
-  Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



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.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.