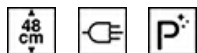


SFPR9395X



Dimensões	90x48 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza pirolítica
Código EAN	8017709235406



Design

Design	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Aço inox	Tipo de serigrafia	Símbolos
Série	Plano	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Material	Aço inox	Puxador	Puxador série Classica
Tipo de aço inox	Aço inox escovado	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Tipo de vidro	Vidro preto Eclipse	Logótipo	Logótipo embutido










Comandos

Tecnologia Display	Display TFT	Nº de comandos	2
Comandos	Comandos	Comandos	Comandos Série Classica
Número de idiomas disponíveis	13	Cor dos comandos	Comandos inox
Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)		

Programas / Funções

Nº funções do forno	9
Programas automáticos	50
Receitas pessoais	10

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador

Outras funções

 Descongelar por tempo	 Descongelar por peso	 Fermentar
 Sabbath		

Programa de limpeza

 Pirólise	 Pirólise Eco
---	--

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Smart cooking	Sim
Temporizador	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco		

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	4	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	3	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Nº de vidros da porta	4
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Termostato de segurança	Sim
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Potência da resistência inferior	1700 W		

Potência da resistência superior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência grill	1700 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência do grill largo	2900 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	1550 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência circular	1550 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	283x724x418 mm
		Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
		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 %

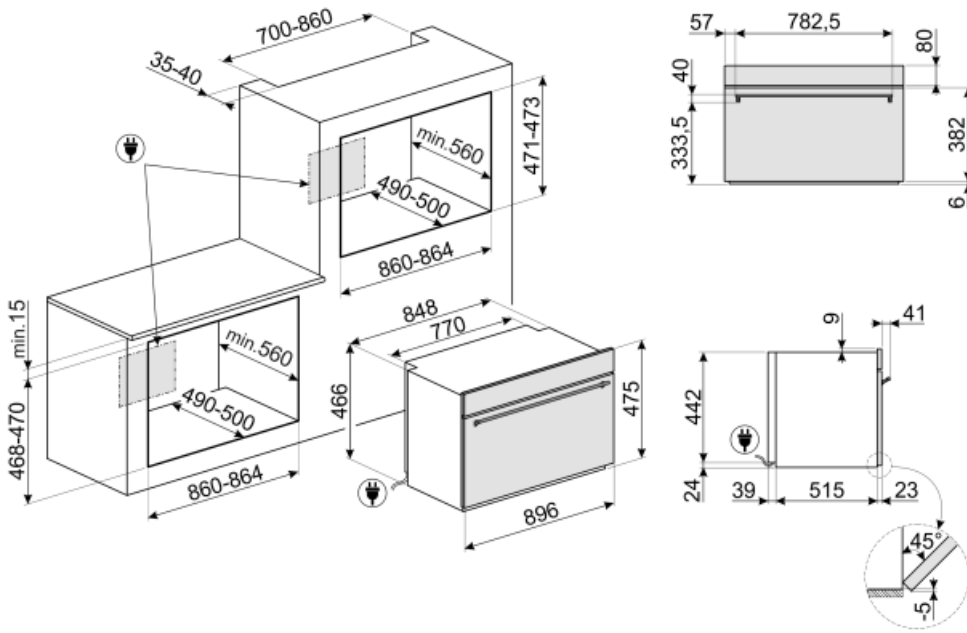
Acessórios incluídos



Grelha com travão	1	Guias telescópicas de extração total	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade	1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3300 W		



Not included accessories



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza
Pedra de formato quadrado:
L:64x2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



BNP608T

















Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.























GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |
|  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p> |  <p>Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p> |
|  <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p> |
|  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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.
-  **Altura do eletrodoméstico.**
-  **O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.**
-  **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.**
-  **Pirólise ECO:** escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Manter quente**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **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.
-  **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.**

Benefit (TT)

Smartcooking

Perfect results with the preset cooking programmes

Smart cooking offers a staggering 150 automatic recipes with pre-set parameters. Once you have chosen your dish from the menu, select the weight and the oven will automatically calculate the optimum cooking parameters for you, ensuring outstanding results without the guess work.

Soft Close

Cushioned closing system

The ovens is equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.