

# SF9302TX



Categoria	90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709349066



## Estetica

Estetica	Classica	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Acciaio Inox	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Antimpronta	Maniglia	Classica
Design	Piatto	Colore maniglia	Inox
Materiale	Inox	Logo	Imbutito
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Classica
Tipo vetro	Eclipse	Colore manopole	Effetto inox
Colore serigrafia	Nero		

## Comandi



Nome display	EvoScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LCD	N° manopole	2

## Programmi / Funzioni forno principale

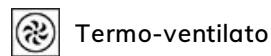
N° funzioni di cottura	10
------------------------	----

**Funzioni cottura tradizionali**


Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Turbo



Eco



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata



Base termo-ventilata



Pizza

**Altre funzioni**


Scongelamento a tempo



Lievitazione



Sabbath

**Funzioni pulizia**


Vapor clean

**Opzioni**

**Opzioni di programmazione tempo**

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

**Impostazioni**

Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF

**Contaminuti**

Sì

**Modalità showroom / fiera**

Sì

**Blocco Tasti/ Sicurezza**

Sì

**Pre-riscaldamento rapido**

Sì

**Bambini**

**Capacità (Lt)**

70 l

**Resistenza circolare n°2**

1550 W

**Temperatura minima**

25 °C

**- Potenza**
**Temperatura massima**

280 °C

**Interruzione resistenze all'apertura della porta**
**N° di ripiani**

5

**Apertura porta**

A ribalta

**Ventola**

Doppia

**Porta**

a temperatura controllata

**N° di luci**

2

**Porta smontabile**

Sì

**Tipo di luce**

Alogene

**Porta interna tuttovetro**

Sì

**Luce sostituibile dall'utente**

Sì

**Vetro interno removibile**

Sì

**Potenza luce**

40 W

**N° vetri porta totale**

3

**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)**

371x724x418 mm

---

Resistenza grill largo -	2900 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Potenza		Materiale della cavità	
Resistenza circolare -	1550 W		Smalto Ever Clean
Potenza			

## Prestazioni / Etichetta Energetica

---



Classe di efficienza energetica	A+	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	4,50 MJ
Volume netto della cavità	115 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	1,25 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0,82 kWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	2,95 MJ	Indice di efficienza energetica	79,6 %

## Dotazione accessori Inclusi

---

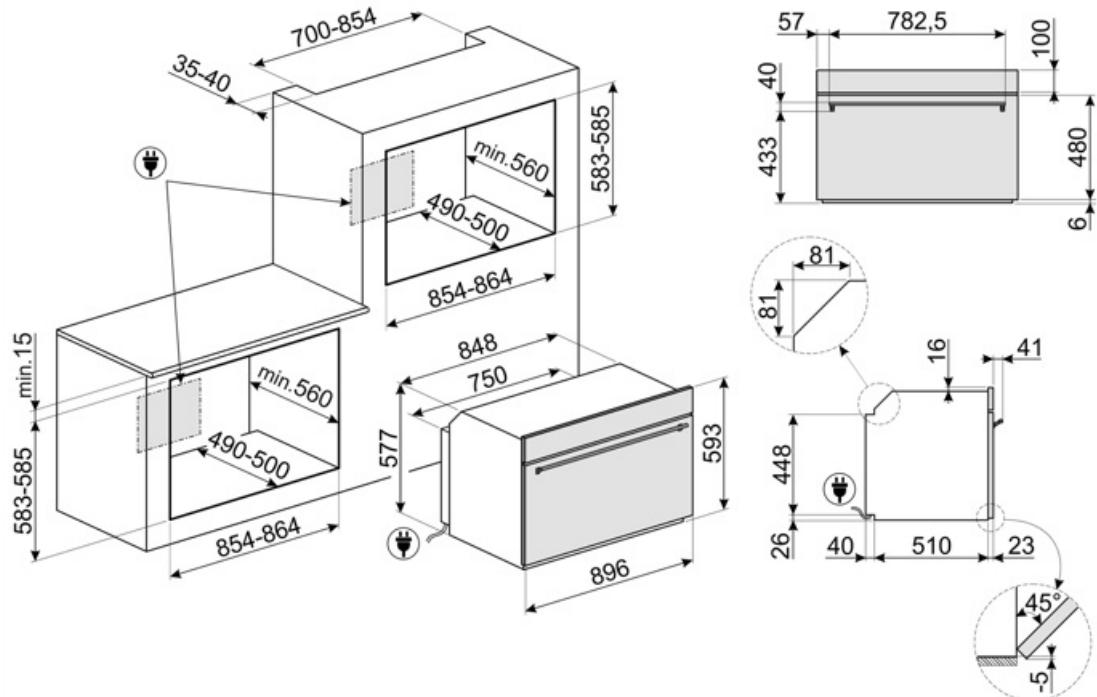


Griglia con stop	2	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella smaltata (20 mm)	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1		

## Collegamento Elettrico

---

Tensione	220-240 V	Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W
Spina	No	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm



---

## Accessori Compatibili

---

### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



## Glossario simboli



**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.



**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.



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



**Elettrico**



**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.



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



**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



**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.



**Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



**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 dell'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 dell'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.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



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 informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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.



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.



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.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



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%



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.



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.



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.



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.



KEEP WARM



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



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.



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.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti touch