SFP9302TX

Categoria	90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709325466



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
- Base termo-ventilata
- Pizza

Altre funzioni

- Scongelamento a tempo
- Lievitazione
- Cottura su pietra
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Funzioni pulizia

- Pirolisi

Funzione Sabbath	Sì

Opzioni

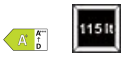
Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	**Impostazioni**	Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF
Contaminuti	Sì	**Modalità showroom / fiera**	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì	**Pre-riscaldamento rapido**	Sì

Caratteristiche Tecniche

Capacità (Lt)	115 l	**Resistenza circolare n°2 - Potenza**	1550 W
Temperatura minima	25 °C	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Temperatura massima	280 °C	**Apertura porta**	A ribalta
N° di ripiani	5	**Porta**	a temperatura controllata
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
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Resistenza circolare - Potenza	1550 W
Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Regolazione della temperatura	Elettronica
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A+
Volume netto della cavità	115 l
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0,84 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3,02 MJ
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	5,47 MJ
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	1,52 kWh
Numero di cavità	1
Indice di efficienza energetica	81,6 %

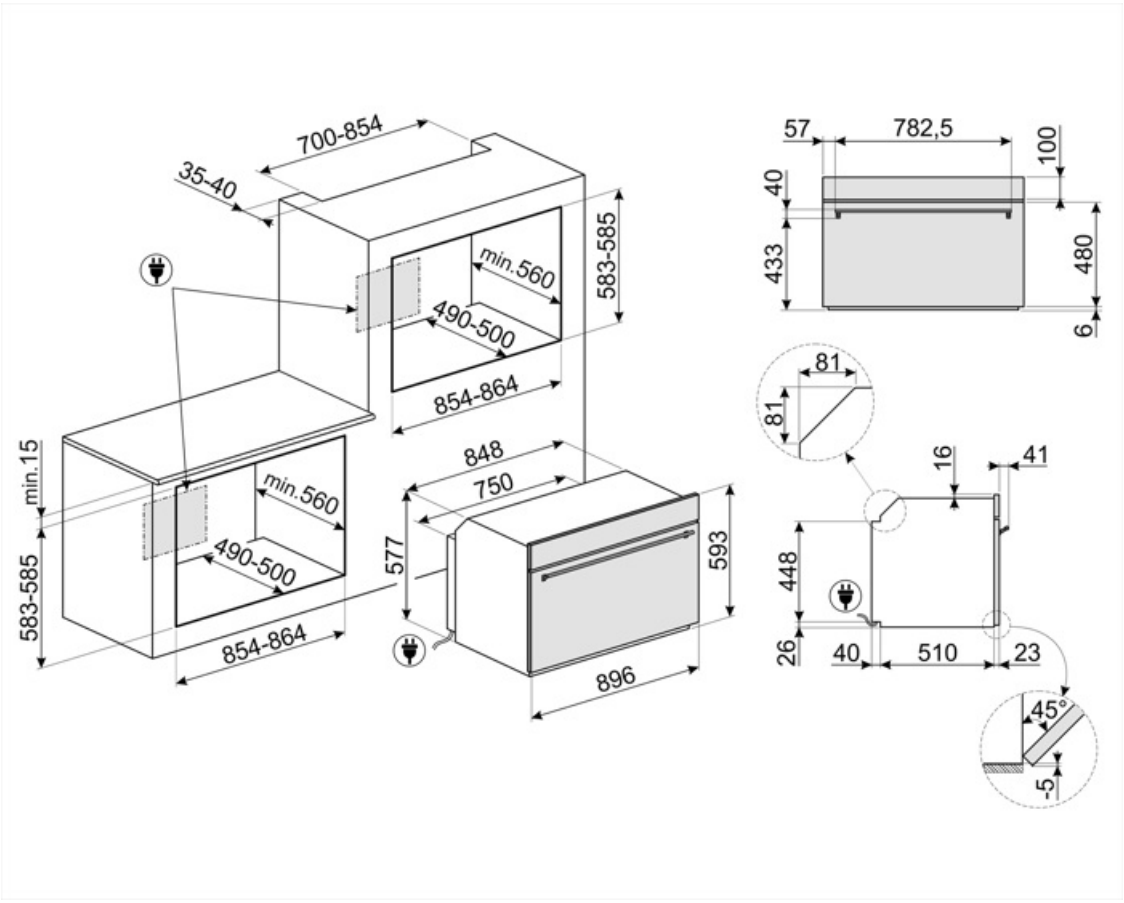
Dotazione accessori Inclusi



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

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V
Spina	No
Corrente	18 A
Dati nominali di collegamento elettrico	4000 W
Tensione 2	380-415 V
Frequenza	50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

Accessori Compatibili



AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GTP

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



STONE9

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 90cm. Dimensioni L64 x H2,3 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



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



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 omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



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.



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



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.



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente identicato per carne e formaggi; Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



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.



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.

Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

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 statitca 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.

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.

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. È 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.

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

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.

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%.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

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

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.

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.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.