

SFP9305WSPX







Categoria90 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di Cottura Vapore Combinato

Sistema di pulizia Pirolitico

Codice EAN 8017709273033



Estetica

Estetica Classica
Colore Acciaio Inox
Finitura Antimpronta
Design Piatto
Materiale Inox
Tipo Inox Satinato
Tipo vetro Eclipse

Tipo serigrafia Simboli
Porta Con 2 fasce orizzontali

Maniglia Classica
Colore maniglia Inox
Logo Imbutito
Manopole Classica
Colore manopole Effetto inox

Comandi

Colore serigrafia



Nome display VivoScreen max

Tecnologia display TFT

Regolazione comandi Full touch evoluto e

manopole

Nero

N° lingue display 12

Lingue display Italiano, English (UK),

Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski,

English (AU)

N° manopole 2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura15Programmi automatici53Livelli di umidificazione3



Cottura con sonda

Sì

Ricette personalizzabili		20				
Funzioni cottura tradizionali						
Statico	 Ventilato	(Termo-ventilato			
Turbo	ECO Eco	_	Grill largo			
Rrill largo ventilato	Base	9	Base termo-ventilata			
Pizza						
Funzioni di cottura con impulsi di vapore						
Ventilato	Base termo-v	entilata	Termo-ventilato			
Turbo	Grill ventilato					
Altre funzioni vapore						
Pulizia serbatoio	Pulizia serbatoio Scarico acque		Carico acqua			
Decalcificazione						
Altre funzioni						
Scongelamento a tempo Scongelamento a peso		to a peso	Lievitazione			
Mantenimento a caldo	Scaldastovigl	ie	Sabbath			
Funzioni pulizia						
Pirolisi						
Oneigni						
Opzioni						
Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con	Smart cooking Modalità showroo	Sì om / Sì			
programmazione tempo	spegnimento automatico	fiera	om / Si			
Contaminuti	S)	Modalità video de	emo- Sì			
Contaminuti impostabili Blocco Tasti/ Sicurezza	3 Sì	tutorial	C) a massisma malumanta			
Bambini	31	Touch guide	Sì, a pressione prolungata su display			
Impostazioni	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua,	Cronologia	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate			
	Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF,	Pre-riscaldament rapido	to Sì			
	Volume toni	Instant GO	Sì			



Multi-step cooking

Sì, fino a una sequenza di 3 cotture

Caratteristiche Tecniche

.5 ** o o			
Temperatura minima	30 °C	Interruzione resistenze	Sì
Temperatura massima	280 °C	all'apertura della porta	
N° di ripiani	5	Apertura porta	A ribalta
Ventola	Tripla	Porta	Fredda
N° di luci	2	Porta smontabile	Sì
Tipo di luce	Alogene	N° vetri porta totale	4
Luce sostituibile	Sì	Soft Close	Sì
dall'utente		Sistema di	Tangenziale
Potenza luce	40 W	raffreddamento	
Accensione luce	Sì	Condotto di Raffreddamento	Doppio
all'apertura porta			6)
Resistenza suola - Potenza	1700 W	Riduzione Velocità Sistema di	Sì
Resistenza cielo -	1200 W	Raffreddamento	
Potenza		Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza circolare -	1850 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Potenza		Carico acqua	Fill&Hide , automatico

Prestazioni / Etichetta Energetica



- Potenza

Classe di efficienza Consumo di energia per 5,22 MJ A+ ciclo in convezione energetica forzata Volume netto della 115 l Consumo di energia per 1,45 KWh ciclo in convezione Consumo di energia per 0,84 KWh forzata ciclo in convezione Numero di cavità naturale Consumo di energia per 3,02 MJ Indice di efficienza 81,6 %

ciclo in convezione

Resistenza circolare n°2 1850 W

naturale

Dotazione accessori Inclusi





Griglia con stop e fermi 1

Guide Telescopiche ad **Estrazione Totale**

energetica

Capacità serbatoio

Sonda di temperatura

Sì, a un punto

160 ml

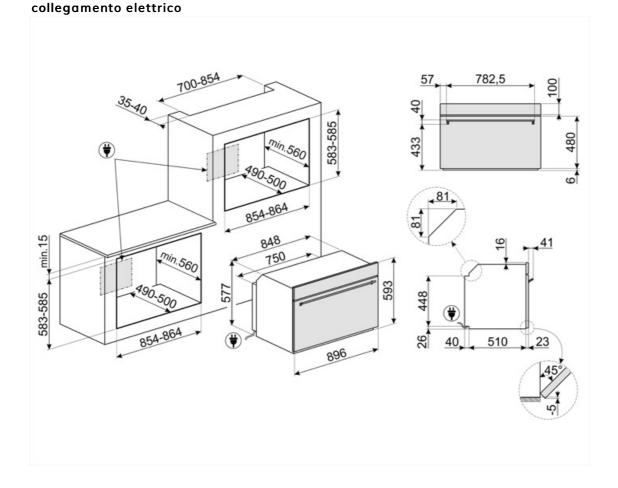


Bacinella smaltata (40 2 mm)

Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

Spina(I) AustraliaTensione 2380-415 VTensione220-240 VFrequenza50/60 HzCorrente18 ALunghezza cavo di
alimentazione115 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.

PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.

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 omogenamente 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.



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.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



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.



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



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Decalcificazione: : La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



Display da 6,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch



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.





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



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



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



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.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



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. E' 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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Grill ventilato umidificato: l'intenso calore del grill viene distribuito dalla ventola e associato allo sbuffo di vapore, consentendo la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse, senza asciugarle internamente.



Ventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



Base termoventilata umidificata: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose. Ideale per torte ripiene



Termoventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



Turbo umidificato: Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense. Gli sbuffi di vapore velocizzano la cottura senza asciugare le pietanze.



KEEP WARM



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



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.



Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.





Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata



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



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%



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



Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture



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



Smart steam: I forni smart stream combinano la cottura a vapore con quella tradizionale per esaltare al massimo i sapori. Con il sistema VAPOR CHEF il forno è in grado di calcolare automaticamente e caricare la quantità di acqua necessaria per la cottura desiderata, evitando sprechi. Il vapore viene iniettato, in 3 possibili modalità, direttamente in cavità e distribuito uniformemente dalla ventilazione, migliorando i risultati della cottura tradizionale e mantenendo la corretta idratazione della pietanza. La cottura Smart steam consente di ridurre i tempi di cottura e garantisce una minima perdita di peso e di volume nel cibo. Il vapore riduce inoltre l'aggiunta di grassi e permette di cucinare in modo più sano.



Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Elettrodomestici connessi in rete tramite tecnologia Wi-Fi. Grazie alla App SmegConnect, è possibile controllare e gestire da remoto i propri elettrodomestici tramite smartphone e tablet (iOS and Android).



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.



Cottura Multistep: E' possibile impostare fino a 3 fasi di cottura in una stessa ricetta. Si può variare tecnologia di cottura, funzione, tempo e temperatura. Al termine di una fase partirà automaticamente la successiva



Pulizia serbatoio: Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



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.





Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Elettrodomestico dotato di connessione di rete Wi-Fi.



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente II preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI