

SFP9305WSPX




Categoria	90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Vapore Combinato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709273033



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	VivoScreen max	N° lingue display	12
Tecnologia display	TFT	Lingue display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski, English (AU)
Regolazione comandi	Full touch evoluto e manopole		
		N° manopole	2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	15
Programmi automatici	53
Livelli di umidificazione	3

Ricette personalizzabili

20

Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base termo-ventilato
Pizza		

Funzioni di cottura con impulsi di vapore

Ventilato	Base termo-ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Grill ventilato	

Altre funzioni vapore

Pulizia serbatoio	Scarico acqua	Carico acqua
Decalcificazione		

Altre funzioni

Scongelamento a tempo	Scongelamento a peso	Lievitazione
Mantenimento a caldo	Scaldastoviglie	Sabbath

Funzioni pulizia

Pirólisi

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Smart cooking	Sì
Contaminuti	Sì	Modalità showroom / fiera	Sì
Contaminuti impostabili	3	Modalità video demo-tutorial	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì	Touch guide	Sì, a pressione prolungata su display
Impostazioni	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni	Cronologia	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate
		Pre-riscaldamento rapido	Sì
		Instant GO	Sì
Cottura con sonda	Sì		

Multi-step cooking Sì, fino a una sequenza di 3 cotture

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	115 l	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura minima	30 °C	Apertura porta	A ribalta
Temperatura massima	280 °C	Porta	Fredda
N° di ripiani	5	Porta smontabile	Sì
Ventola	Tripla	N° vetri porta totale	4
N° di luci	2	Soft Close	Sì
Tipo di luce	Alogene	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Luce sostituibile dall'utente	Sì	Condotto di Raffreddamento	Doppio
Potenza luce	40 W	Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Resistenza suola - Potenza	1700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	Carico acqua	Fill&Hide, automatico
Resistenza circolare - Potenza	1850 W	Capacità serbatoio	160 ml
Resistenza circolare n°2 - Potenza	1850 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



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

Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop e fermi	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
--------------------------	---	---	---

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

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



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.



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.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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 infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Elettrico



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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, arrostiti e crostate.


















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.



















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.



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.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>KEEP WARM</p> |
|  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.</p> |  <p>Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, 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 obiettivo istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata</p> |
|  <p>il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.</p> |  <p>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%.</p> |

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Pulizia serbatoio:** Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.
-  **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.
-  **129 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **VIVO SCREEN MAX** Display da 6,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch
-  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.
-  **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.
-  **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).
-  **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
-  **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.
-  **115 lt** 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 Il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI