

# SFP9395X1




Categoria	90 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709239381



## 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	CompactScreen	N° lingue display	11
Tecnologia display	TFT	Lingue display	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Regolazione comandi	Manopole		
		N° manopole	2






## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	10
Programmi automatici	50
Ricette personalizzabili	10

## Funzioni cottura tradizionali

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

## Altre funzioni

 Scongelamento a tempo	 Scongelamento a peso	 Lievitazione
 Scaldastoviglie	 Sabbath	

## Funzioni pulizia

 Pirolisi	 Pirolisi eco
---	--

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Smart cooking</b>	Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Impostazioni</b>	Sistema SmartCooking, Keep warm, ECO-light		

## Caratteristiche Tecniche



<b>Capacità (Lt)</b>	115 l	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì
<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Porta</b>	Fredda
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>Ventola</b>	Tripla	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	2	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>N° vetri porta totale</b>	4
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Doppio

Resistenza suola - Potenza	1700 W	Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	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 - Potenza	1850 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
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	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella smaltata (40 mm)	2	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1

## Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Tensione 2	380-415 V
Spina	No	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	18 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	4000 W		



---

## 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.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD,** usabilità con manopole.
-  **EASYGUIDE\_72dpi**
-  **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.
-  **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.
-  **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.



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.



**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 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.



**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.



**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 + grill:** la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



















**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.
-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.
-  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.
-  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.
-  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.



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.



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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Indica il volume utile della cavità del forno.