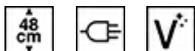


# SFR9300X



<b>Famille</b>	Fours
<b>Catégorie</b>	Surbaissé 90 cm
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Commandes du four</b>	Electronique
<b>Code EAN</b>	8017709258214



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Design</b>	Plat	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Matériau</b>	Inox	<b>Poignée</b>	Classica
<b>Type d'inox</b>	Satiné	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox
<b>Type de verre</b>	Noir Eclipse	<b>Logo</b>	Embouti

## Commandes



<b>Nom afficheur</b>	DigiScreen	<b>Nombre de manettes</b>	2
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LED	<b>Esthétique des manettes</b>	Classica
<b>Type de commandes</b>	Manettes + touches tactiles	<b>Couleur des manettes</b>	Effet inox

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	8
---------------------------------------	---

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Thermo-ventilé
 ECO	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Sole	 Sole chaleur tournante	

## Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Options

<b>Programmateur / Minuteur</b>	Electronique	<b>Minuteur</b>	Oui
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui

## Tech



<b>Contrôle de température</b>	Electronique	<b>Puissance résistance circulaire</b>	1550 W
<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Puissance résistance circulaire n°2</b>	1550 W
<b>Température maximum</b>	260 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Porte</b>	Froide
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Turbine</b>	2	<b>Porte intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Nombre de vitres thermo réfléchissantes</b>	2
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	Oui	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance résistante voûte</b>	1200 W	<b>Réduction de la vitesse du système de refroidissement</b>	Oui
<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W		
<b>Puissance résistance gril fort</b>	2900 W		

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 283x724x418 mm

## Performance / Etiquette Energétique



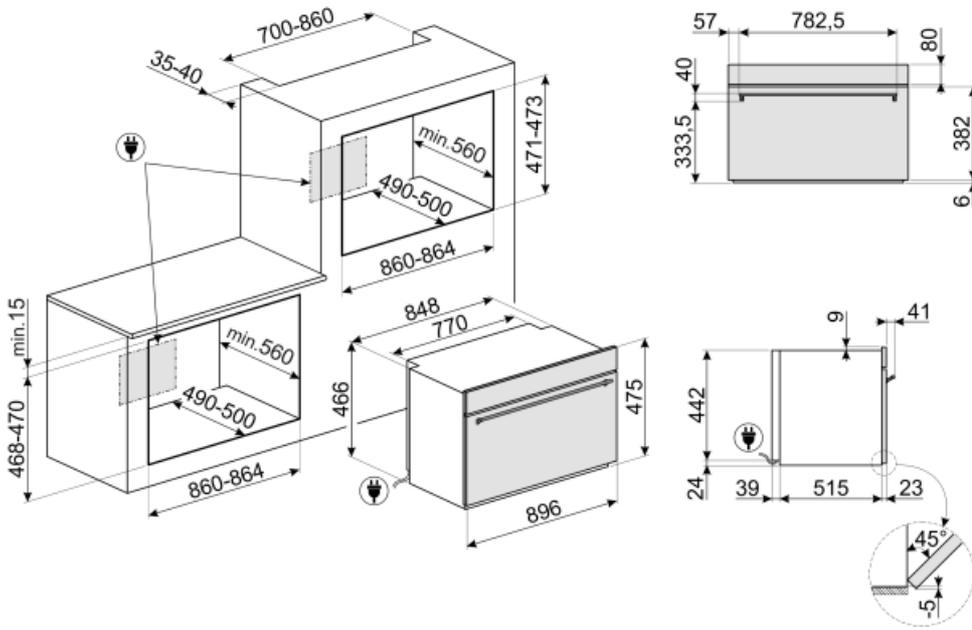
Classe d'efficacité énergétique	A+	Consommation d'énergie en convection forcée	0.74 KWh
Volume net	85 l	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.15 KWh	Indice d'efficacité énergétique	81.3 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	4.14 MJ	Volume brut	100 l
Consommation d'énergie par cycle en convection forcée	2.66 MJ		

## Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

## Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Puissance nominale	3100 W	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Intensité (A)	14 A		



## Not included accessories



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### GTP

\*\*Partially extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### GTT

\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



### SFLK1

Sécurité enfants



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

## Symbols glossary (TT)

- A+** : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Electric
-  Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  48 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  4 : 4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  Afficheur Digital
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.