

# SFR9300X



<b>Catégorie</b>	90 cm Hauteur réduite 48 cm
<b>Famille</b>	Fours
<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>Code EAN</b>	8017709258214



## Esthétique

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

## Commandes











<b>Nom afficheur</b>	DigiScreen	<b>Type de commandes</b>	Manettes + touches tactiles
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LED	<b>Nombre de manettes</b>	2

## Programmes / Fonctions

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

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 ECO	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Sole	 Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)	

## Fonctions de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Minuteur	oui
---	-------------------------	----------	-----

## Technologie



<b>Capacité (l)</b>	85 l	<b>Puissance résistance circulaire n°2</b>	1550 W
<b>Température minimale</b>	30 °C	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	oui
<b>Température maximale</b>	260 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Porte</b>	Froide
<b>Nombre de turbines</b>	2	<b>Porte démontable</b>	oui
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Porte intérieure plein verre</b>	oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Porte intérieure démontable</b>	oui
<b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b>	oui	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	oui	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W	<b>Réduction de la vitesse du système de refroidissement</b>	oui
<b>Puissance résistante voûte</b>	1200 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	283x724x418 mm
<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W	<b>Contrôle de température</b>	Électronique
<b>Puissance résistance gril fort</b>	2900 W	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean
<b>Puissance résistance circulaire</b>	1550 W		

## Performance / Etiquette Energétique



<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	A+	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	2,66 MJ
<b>Volume net</b>	85 l	<b>Consommation d'énergie en convection forcée</b>	0,74 kWh
<b>Consommation d'énergie en convection naturelle</b>	1,15 kWh	<b>Nombre de cavités</b>	1
<b>Consommation d'énergie en mode conventionnel</b>	4,14 MJ	<b>Indice d'efficacité énergétique</b>	81,3 %

## Accessoires inclus

<b>Grille avec arrêt arrière</b>	1	<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1
<b>Lèchefrite émaillé profond (40 mm)</b>	1		

## Raccordement électrique

<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Puissance nominale</b>	3100 W
<b>Type de prise</b>	Non	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Intensité</b>	14 A	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	150 cm



---

## Accessoires Compatibles

---



### BNP608T

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



### GTP













Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèche-frites.














### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèche-frites.

## Symbols glossary

-  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.
-  Afficheur Digital
-  Electrique
-  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.
-  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.
-  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 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.

-  **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 gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril 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.**
-  **Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **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 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.