

SF9302TX



| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Catégorie | 90 cm |
| Famille | Fours |
| Alimentation | Electrique |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Mode de cuisson | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709349066 |



Esthétique

| | | | |
|---------------------------|--------------|-------------------------|-----------------------------|
| Esthétique | Classica | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Inox | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Finition | Anti-trace | Poignée | Classica |
| Design | Plat | Couleur de la poignée | Inox |
| Matériau | Inox | Logo | Embouti |
| Type d'inox | Brossé | Esthétique des manettes | Classica |
| Type de verre | Noir Eclipse | Couleur des manettes | Effet inox |
| Couleur de la sérigraphie | Noir | | |

Commandes



| | | | |
|----------------------------|-----------|--------------------|-----------------------------|
| Nom afficheur | EvoScreen | Type de commandes | Manettes + touches tactiles |
| Technologie de l'afficheur | LCD | Nombre de manettes | 2 |

Programmes / Fonctions

| | |
|--------------------------------|----|
| Nombre de fonctions de cuisson | 10 |
|--------------------------------|----|

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

Fonctions supplémentaires

| | | | | | |
|--|------------------------------|--|--------|--|--------------|
| | Décongélation selon le temps | | Levage | | Mode Sabbath |
|--|------------------------------|--|--------|--|--------------|

Fonctions de nettoyage

| | |
|--|-------------|
| | Vapor Clean |
|--|-------------|

Options

| | | | |
|---|-------------------------|---------------------|---|
| | | | |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Autres options | Maintien au chaud, Eco-Light, Luminosité, Sons ON/OFF |
| Minuteur | Oui | Mode Expo | Oui |
| Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui | Préchauffage rapide | Oui |

Technologie

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|----------|--|---|-----------|
| | Capacité (l) | 70 l | | Puissance résistance circulaire n°2 | 1550 W |
| | Température minimale | 25 °C | | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |
| | Température maximale | 280 °C | | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| | Nombre de niveaux de cuisson | 5 | | Porte | Tempérée |
| | Nombre de turbines | 2 | | Porte démontable | Oui |
| | Nombre de lampes | 2 | | Porte intérieure plein verre | Oui |
| | Type d'éclairage | Halogène | | Porte intérieure démontable | Oui |
| | Lumière remplaçable par l'utilisateur | Oui | | | |
| | Puissance de l'éclairage | 40 W | | | |
| | Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | | | |

| | | | |
|---------------------------------|--------|---|------------------|
| Puissance résistance sole | 1700 W | Nombre total de vitres de la porte | 3 |
| Puissance résistante voûte | 1200 W | Système de refroidissement | Tangential |
| Puissance résistance gril | 1700 W | Conduit de refroidissement | Double |
| Puissance résistance gril fort | 2900 W | Réduction de la vitesse du système de refroidissement | Oui |
| Puissance résistance circulaire | 1550 W | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 371x724x418 mm |
| | | Contrôle de température | Électronique |
| | | Matériau de la cavité | Email Ever Clean |

Performance / Etiquette Energétique

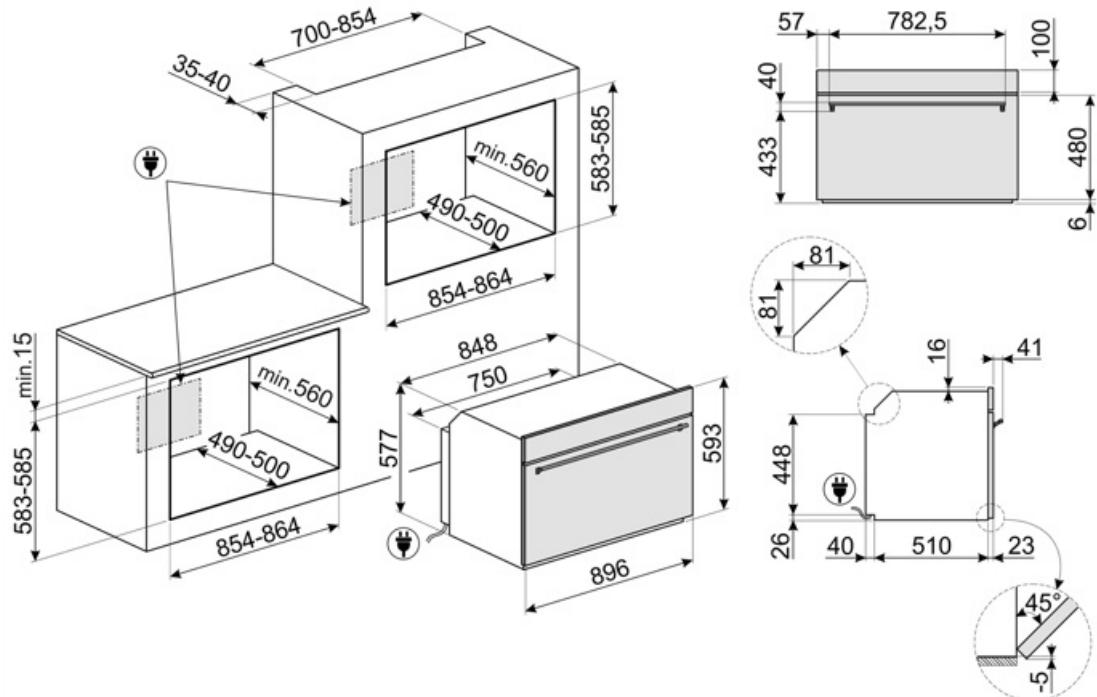
| | | | |
|--|----------|---|----------|
|  | A+ |  | 115 lt |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Consommation d'énergie en convection forcée | 4,50 MJ |
| Volume net | 115 l | Consommation d'énergie en convection naturelle | 1,25 kWh |
| Consommation d'énergie en convection naturelle | 0,82 kWh | Nombre de cavités | 1 |
| Consommation d'énergie en mode conventionnel | 2,95 MJ | Indice d'efficacité énergétique | 79,6 % |

Accessoires inclus

| | | | |
|--|---|--|---|
|  | | | |
| Grille avec arrêt arrière | 2 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm) | 1 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |
| Lèchefrite émaillé profond (40 mm) | 1 | | |

Raccordement électrique

| | | | |
|---------------|-----------|----------------------------------|----------|
| Tension | 220-240 V | Puissance nominale | 3200 W |
| Type de prise | Non | Fréquence | 50/60 Hz |
| Intensité | 14 A | Longueur du câble d'alimentation | 115 cm |



Accessoires Compatibles

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 lèchefrites.



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 lèchefrites.



Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



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.



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.



Electrique



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



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 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.



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.



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.



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).



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



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.



Maintien au chaud



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



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.



Afficheur Evo



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.