# SFP9302TN

| | |
|---|---|
| **Catégorie** | 90 cm |
| **Famille** | Fours |
| **Alimentation** | Electrique |
| **Source de chaleur première cavité** | Electrique |
| **Mode de cuisson** | Chaleur tournante |
| **Système de nettoyage** | Pyrolyse |
| **Code EAN** | 8017709331351 |



## Esthétique

| | |
|---|---|
| **Esthétique** | Classica |
| **Couleur** | Noir Mat |
| **Finition** | Mat |
| **Design** | Plat |
| **Matériau** | Inox |
| **Type de verre** | Noir Eclipse |
| **Couleur de la sérigraphie** | Gris métal |
| **Type de sérigraphie** | Symboles |
| **Porte** | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| **Poignée** | Classica |
| **Couleur de la poignée** | Noir |
| **Logo** | Sérigraphié |
| **Esthétique des manettes** | Classica |
| **Couleur des manettes** | Noir |

## Commandes

| | |
|---|---|
| **Nom afficheur** | EvoScreen |
| **Technologie de l'afficheur** | LCD |
| **Type de commandes** | Manettes + touches tactiles |
| **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
- Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)
- Pizza

**Fonctions supplémentaires**

- Décongélation selon le temps
- Levage
- Cuisson avec pierre réfractaire
- Barbecue
- Friteuse
- Mode Sabbath

**Fonctions de nettoyage**

- Pyrolyse

## 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)** | 115 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** | 3 | **Porte démontable** | oui |
| **Nombre de lampes** | 2 | **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Type d'éclairage** | Halogène | | |
| **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 |
| **Puissance résistante voûte** | 1200 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2900 W |
| **Puissance résistance circulaire** | 1550 W |
| **Porte intérieure démontable** | oui |
| **Nombre total de vitres de la porte** | 4 |
| **Fermeture douce** | oui |
| **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Conduit de refroidissement** | Double |
| **Réduction de la vitesse du système de refroidissement** | oui |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 371x724x418 mm |
| **Contrôle de température** | Électronique |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |

## Performance / Etiquette Energétique




| | |
|---|---|
| **Classe d'efficacité énergétique** | A+ |
| **Volume net** | 115 l |
| **Consommation d'énergie en convection naturelle** | 0,84 kWh |
| **Consommation d'énergie en mode conventionnel** | 3,02 MJ |
| **Consommation d'énergie en convection forcée** | 5,47 MJ |
| **Consommation d'énergie en convection forcée** | 1,52 kWh |
| **Nombre de cavités** | 1 |
| **Indice d'efficacité énergétique** | 81,6 % |

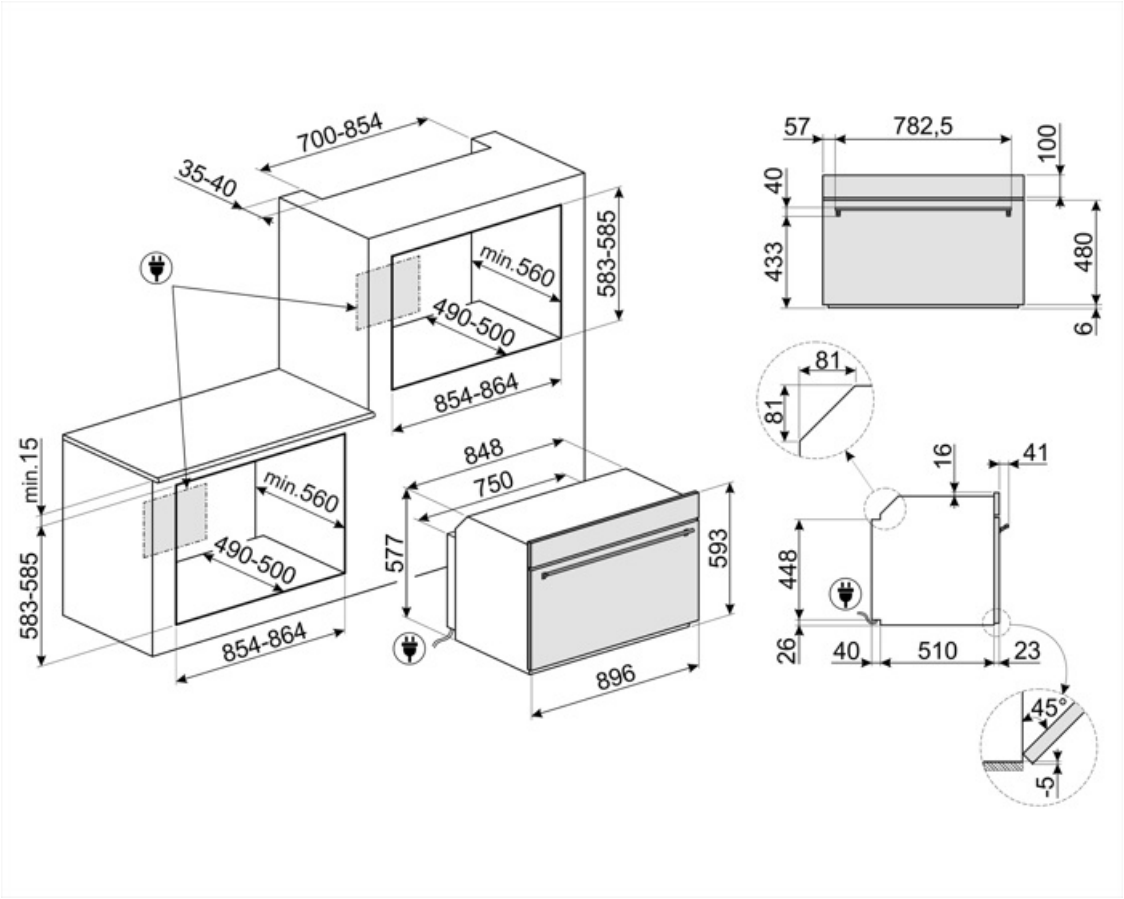
## Accessoires inclus



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

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Tension** | 220-240 V |
| **Type de prise** | Non |
| **Intensité** | 18 A |
| **Puissance nominale** | 4000 W |
| **Tension** | 380-415 V |
| **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Longueur du câble d'alimentation** | 150 cm |


700-854
35-40
583-585
min.560
490-500
854-864
min.15
min.560
490-500
583-585
854-864
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
5

## Accessoires Compatibles



### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



### 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.



### STONE9

Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits



### BBQ9



### 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



Triple turbine : Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines : les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles



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.



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



Electrique



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.



Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades



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.



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



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.



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.



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.

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.

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.

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 pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

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.

Maintien au chaud

Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

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 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).

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.

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.

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.

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.

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.




Indique le volume utile de la cavité du four.




Afficheur Evo



Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique



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.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



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.



Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.