SFR9300N

Catégorie	90 cm Hauteur réduite 48 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709370350



Esthétique

Esthétique	Classica
Couleur	Noir Mat
Finition	Noir Mat
Design	Plat
Matériau	Matériau émaillé
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	DigiScreen
Technologie de l'afficheur	LED
Type de commandes	Manettes + touches tactiles
Nombre de manettes	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	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 réglable**	1
Minuteur	oui		

Technologie



Capacité (l)	85 l
Cavité	QS-90
Température minimale	30 °C
Température maximale	260 °C
Nombre de niveaux de cuisson	4
Nombre de turbines	2
Nombre de lampes	2
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
Puissance résistance circulaire n°2	1550 W
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte	Froide
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Porte intérieure démontable	oui
Nombre total de vitres de la porte	3
Système de refroidissement	Tangentiel
Conduit de refroidissement	Simple
Réduction de la vitesse du système de refroidissement	oui

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	283x724x418 mm
Contrôle de température	Électronique
Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique



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

Accessoires inclus

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

Raccordement électrique

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

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.



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.



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.



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.



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).

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.

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.

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

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.

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.

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.

Afficheur Digital