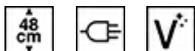


# SFR93M3TVX



<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>	8017709284084



## 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>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Nombre de manettes</b>	3
--------------------------	----------	---------------------------	---

## 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	Fin de cuisson	Minuteur réglable	1
Minuteur	Oui		

## Technologie



<p><b>Température minimale</b> 50 °C</p> <p><b>Température maximale</b> 250 °C</p> <p><b>Nombre de niveaux de cuisson</b> 4</p> <p><b>Nombre de turbines</b> 2</p> <p><b>Nombre de lampes</b> 1</p> <p><b>Type d'éclairage</b> Halogène</p> <p><b>Lumière remplaçable par l'utilisateur</b> Oui</p> <p><b>Puissance de l'éclairage</b> 40 W</p> <p><b>Puissance résistance sole</b> 1700 W</p> <p><b>Puissance résistante voûte</b> 1200 W</p> <p><b>Puissance résistance gril</b> 1700 W</p> <p><b>Puissance résistance gril fort</b> 2900 W</p> <p><b>Puissance résistance circulaire</b> 1550 W</p>	<p><b>Puissance résistance circulaire n°2</b> 1550 W</p> <p><b>Type d'ouverture de la porte</b> Abattante</p> <p><b>Porte</b> Froide</p> <p><b>Porte démontable</b> Oui</p> <p><b>Porte intérieure plein verre</b> Oui</p> <p><b>Porte intérieure démontable</b> Oui</p> <p><b>Nombre total de vitres de la porte</b> 3</p> <p><b>Système de refroidissement</b> Tangentiel</p> <p><b>Conduit de refroidissement</b> Simple</p> <p><b>Réduction de la vitesse du système de refroidissement</b> Oui</p> <p><b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b> 283x724x418 mm</p>
--	---



---

## Not included accessories

---

### 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.



### 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.



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

### 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 (TT)



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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.



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 grill 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.



**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.



Indique le volume utile de la cavité du four.