

SFR9300X







Dimensões Família Tipo de energia Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Sistema de limpeza Código EAN

90x48 cm Forno Elétrico Elétrico

Termoventilado VaporClean 8017709258214



Design

Design Classica Cor Aço inox Série Plano Material Aço inox Tipo de aço inox Escovado Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto Tipo de serigrafia Símbolos

Estética da porta Porta com dois perfis

horizontais Classica

Cor do puxador Filtro em aço inox Logótipo Logótipo embutido

Comandos Classica Cor dos comandos Inox

Comandos



Display DigiScreen Tecnologia Display Display com LEDs Comandos N° de comandos

Puxador

Manípulos e botões touch

2

Programas / Funções

N° funções Funções de forno

Estático



Ventilado



Termoventilado

Eco

Grill



Grill ventilado



Base



Base com termoventilador

8

SMEG SPA 03/12/2025



Programa de limpeza



VaporClean

Opções

Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção

Temporizador

Sim

Especificações técnicas





Temperatura mínima







2

2

Sim

30°C

260°C

Halogénio

1200 W

1700 W

2900 W

1550 W







Temperatura máxima

N° de níveis para tabuleiros

N° de ventiladores N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Lâmpada substituível

pelo utilizador

40 W Potência das lâmpadas lluminação na abertura Sim

da porta

Potência da resistência 1700 W inferior

Potência da resistência

superior Potência da resistência

Potência do grill largo Potência da resistência

circular

Potência da resistência 1550 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Aba para baixo Tecnologia de Porta fria

temperatura da porta

Porta desmontável Sim Porta interna Sim

totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta 3

Sistema de

arrefecimento

Circuito de Circuito de arrefecimento arrefecimento simples

Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da Eletrónico

temperatura

Material da cavidade

Tangencial

Sim

Esmalte EverClean

283x724x418 mm

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+ Volume útil 85 I Consumo de energia por 1,15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,14 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,66 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,74 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 81,3 %

energética

SMEG SPA 03/12/2025



Acessórios incluídos

Grelha com travão Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

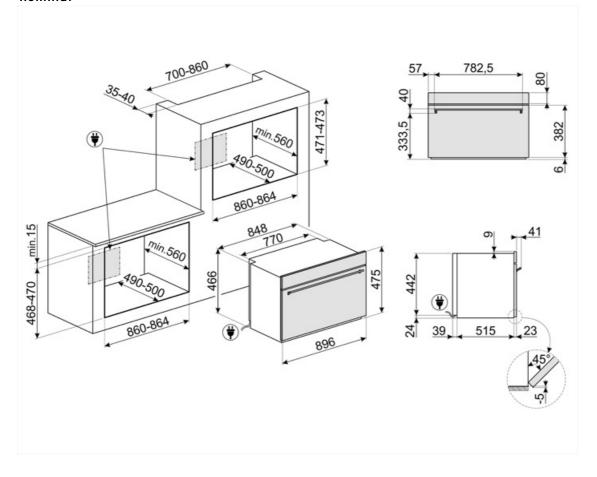
Grelha para inserir no 1

tabuleiro

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V Corrente (Amperes) 14 A Potência elétrica 3100 W nominal

Frequência (Hz) 50/60 Hz Comprimento do cabo 150 cm de alimentação



03/12/2025 SMEG SPA



Acessórios Compatíveis

BNP608T



Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

GTT



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

SMEG SPA 03/12/2025



Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Altura do eletrodoméstico.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

SMEG SPA 03/12/2025





O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.

SMEG SPA 03/12/2025