SF7302TX

Kategori	70cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
EAN-kode	8017709322205



Æstetik

Æstetik	Classic	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Rustfrit stål	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Fingerproof	**Håndtag**	Classic
Design	Flad	**Håndtag farve**	Rustfrit stål
Materiale	Rustfrit stål	**Logo**	Præget
Type af stål	Børstet	**Betjeningsknapper**	Classic
Glastype	Eclipse	**Betjening farve**	Ståleffekt
Farve silketryk	Sort		

Betjeninger

Displaynavn	EvoScreen	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Base
- Ventilator-assisteret bund
- Pizza

Andre funktioner

- Optøning efter tid
- Optøning efter vægt
- Godkendelse
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

- Damprens

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Andre muligheder**	Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner
Minutur	Ja	**Udstillingstilstand**	Ja
Timer	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	77 l	**Rundt varmelegeme - effekt**	2000 W
Min. temperatur	25 °C	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Maksimal temperatur	280 °C	**Låge**	Fresh Touch
Antal hylder	4	**Aftagelig låge**	Ja
Antal lamper	2	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Samlet antal lågeglas**	3
Lys effekt	25 W	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Kølekanal**	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1750 W		
Øvre varmelegeme - effekt	1300 W		

Grillelement - effekt	1600 W
Stor grill – effekt	2900 W

Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	305x613x405 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A
Rummets nettorumfang	77 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,39 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	5,00 MJ

Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,99 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,83 kWh
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	95,4 %

Medfølgende tilbehør

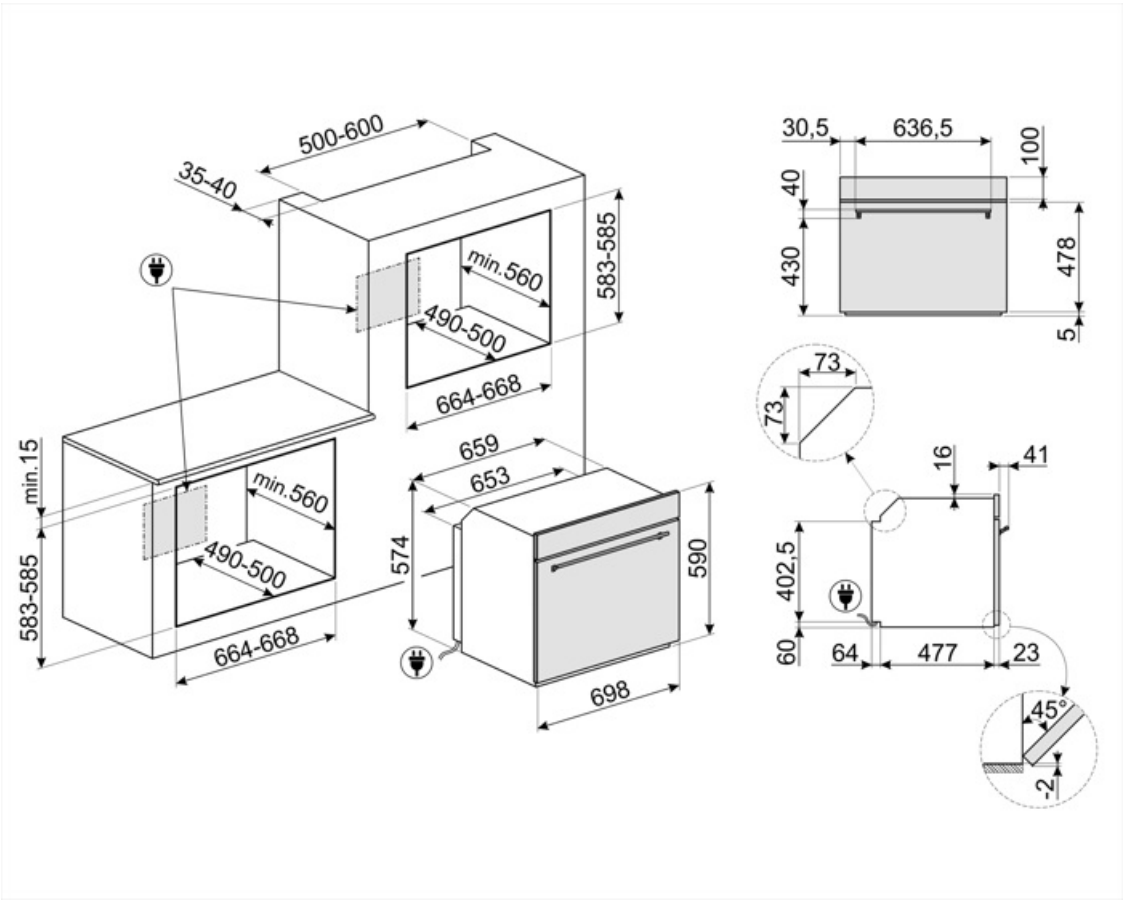
Rist med bagstop	2
Emaljeret bakke (20 mm)	1

Ristindsats til bakke	1

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V
Stik	Nej
Nuværende	15 A

Elektrisk tilslutning, normering (W)	3300 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Kabellængde	150 cm


500-600
35-40
min.560
490-500
583-585
664-668
min.15
583-585
659
653
574
590
698
30,5
636,5
100
40
430
478
5
73
73
16
41
402,5
60
64
477
23
45°
2

Compatible Accessories



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.



Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Elektrisk



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.