

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	Hastighedsreduktion	Ja
Stor grill - effekt	2900 W	kølesystem	
		Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	305x613x405 mm
		Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,99 MJ
Rummets nettorumfang	77 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,83 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1,39 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	5,00 MJ	Energieffektivitetsindeks	95,4 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	2	Ristindsats til bakke	1
Emaljeret bakke (20 mm)	1		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3300 W
Stik	Nej	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	15 A	Kabellængde	150 cm

















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 / cyklusen, 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.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmerefleterende 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. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.
-  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 bakkene, 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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  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.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  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.
-  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.
-  Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømforbrug, der er reel energibesparelse.
-  Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmingsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.