

# SF7302TX



Categoría 70 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico

Método de cocción Termoventilado Código EAN 8017709322205



### Estética

Clásica Tipo de serigrafía Símbolos Estética

Color Acero inoxidable **Puerta** Con 2 bandas horizontales Acabado Anti-huellas Tirador Clásica

Diseño Plato Color del tirador Inox Acero inoxidable Material Logo **Embutido** Cepillado Mandos Clásica Tipo de inox Tipo de vidrio Nerovista Color mandos Efecto inox

**Mandos** 

Color serigrafía

EVO screen

Nombre del display EvoScreen **Ajustes** Mandos

Tecnología de pantalla N.º de mandos LCD 2

**Programas/Funciones** 

Número de funciones de cocción 10

Negro



N.º de luces

Tipo de Luz

2

Halógenas

### Funciones de cocción tradicionales Ventilado Estático Termoventilado Turbo **ECO** Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior ventilado Inferior Pizza Otras funciones Fermentación Descongelación por tiempo Descongelación por peso Sabbath Funciones de limpieza Vapor Clean **Opciones** Otras funciones Opciones de Inicio programado y fin de Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos programación tiempo cocción Sí Cuentaminutos Opción Show Room Sí Demo **Programador** 1 Pre-calentamiento Sí Bloqueo de teclas/Modo Sí rápido seguridad para niños Características técnicas Temperatura mínima 25°C Resistencia circular -2000 W **Potencia** Temperatura máxima 280°C Interrupción de Sí N° de estantes 4 resistencias al abrir la N.º de ventiladores 1 puerta

SMEG SPA 13/12/2025

Puerta

Puerta desmontable

Fría

Sí



Luz reemplazable por el Sí

usuario

Potencia luz 25 W Encendido de la luz al Sí

abrir la puerta

Resistencia inferior -1750 W

Potencia

Resistencia superior -1300 W

Potencia

Resistencia grill -1600 W

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de 3

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Conducto de

enfriamiento

Reducción velocidad de Sí

sistema de enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Material de la cavidad

305x613x405 mm

Electrónica

Doble

Esmalte Ever Clean

### Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia Α

energética Volumen útil 77 I

Consumo de energía de 1,39 kWh

función de

calentamiento por convección natural

**Energy consumption in** 

conventional mode

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades 1

Indice de eficiencia

energética

0,83 kWh

2,99 MJ

95,4 %

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) 2

5,00 MJ

Rejilla inserción bandeja 1

## Conexión eléctrica

Tensión

220-240 V

Corriente Datos nominales de conexión eléctrica

15 A

3300 W

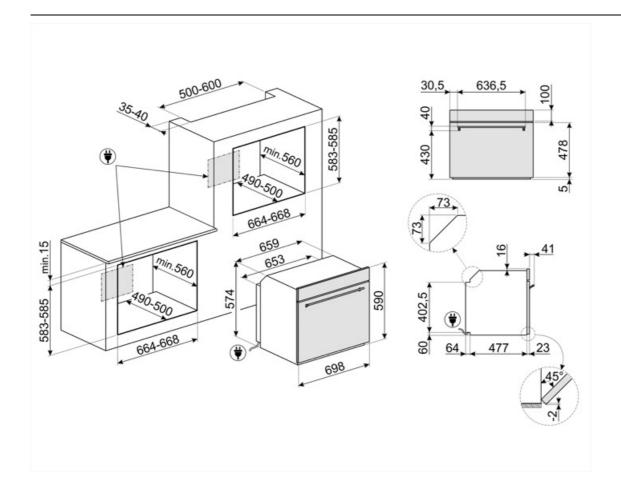
Longitud del cable de alimentación

Frecuencia (Hz)

50/60 Hz

150 cm

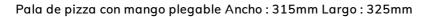






# **Accesorios Compatible**

**PALPZ** 







### Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción.

Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



	Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.		Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
<b>®</b>	Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .	ECO	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
	Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.	<b>₩</b>	Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
₩	Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef	<b>®</b>	Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
旦	Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.		Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
<u>°</u>	KEEP_WARM_72dpi	Ö, Ö	2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente

SMEG SPA 13/12/2025

hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.





ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.