

# SF7302TX



<b>Categoría</b>	70 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Alimentación producto, cavidad principal</b>	Eléctrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilado
<b>Código EAN</b>	8017709322205



## Estética

<b>Estética</b>	Clásica	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Acabado</b>	Anti-huellas	<b>Tirador</b>	Clásica
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Color asa</b>	Inox
<b>Material</b>	Inox	<b>Logo</b>	Embutido
<b>Tipo de inox</b>	Satinado	<b>Mandos</b>	Clásica
<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista	<b>Color mandos</b>	Efecto inox
<b>Color serigrafía</b>	Negro		

## Mandos



<b>Nombre del display</b>	EvoScreen	<b>Regulación de mandos</b>	Mandos
<b>Tecnología de pantalla</b>	LCD	<b>N.º de mandos</b>	2

## Programas/Funciones

<b>Nº de funciones de cocción</b>	10
-----------------------------------	----

## Funciones de cocción tradicionales

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)	ECO	Grill ancho
Grill ancho ventilado	Inferior	Inferior ventilado
Pizza		

## Otras funciones

Descongelamiento por tiempo	Descongelamiento por peso	Fermentación
Sabbath		

## Funciones de limpieza

Vapor Clean
-------------

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Otras funciones</b>	Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos
<b>Cuentaminutos</b>	Sí	<b>Opción Show Room Demo</b>	Sí
<b>Programador</b>	1	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí
<b>Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños</b>	Sí		

## Características técnicas



<b>Capacidad (L)</b>	77 l	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Sí
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Puerta</b>	Fresh Touch
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Puerta desmontable</b>	Sí
<b>N.º de luces</b>	2		
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas		

Luz reemplazable por el usuario	Sí	Puerta interna de vidrio	Sí
Potencia luz	25 W	Vidrio interno desmontable	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	N.º de vidrios de puerta total	3
Resistencia inferior - Potencia	1750 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia superior - Potencia	1300 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia grill - Potencia	1600 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	305x613x405 mm
		Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase de eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	2,99 MJ
Volumen útil	77 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción	0,83 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción	1,39 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	5,00 MJ	Índice de eficiencia energética	95,4 %

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1		

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3300 W
Enchufe	No	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	15 A	Largo del cable de alimentación	150 cm



---

## Compatible Accessories













---

**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



## Symbols glossary

 <p>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.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>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.</p>	 <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>
 <p>Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.</p>	 <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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 .



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: 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 .



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



Ventilador + resistencia circular + resistencia 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 .



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.



KEEP\_WARM\_72dpi



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente 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



Pre calentamiento rápido: el pre calentamiento 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