

SF7302TX



Kategoria	70cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauni
EAN-koodi	8017709322205



Estetiikka

Estetiikka	Classic	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Ruostumaton teräs	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Sormenjälkiä hylkivä	Kahva	Classic
Design	Litteä	Kahvan väri	Ruostumaton teräs
Materiaali	Ruostumaton teräs	Logo	Kohokuvioitu
Ruostumattoman teräksen tyyppi	Harjattu	Säätimet	Classic
Lasin tyyppi	Eclipse	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väripainatus	Musta		

Säätimet



Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Säätimet
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2





Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
----------------------------	----


Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Tuuletin
 Pizza		

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Sulatus painon perusteella	 Kohotus
 Pyhäasetus		

Puhdistustoiminnot

 Vapor Clean
--

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kirkkaus, Sävyt
Minuuttiajastin	Kyllä	Esittelytila	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	Nopea esilämmitys	Kyllä

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	30 °C	Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Enimmäislämpötila	280 °C	Luukku	Fresh Touch
Hyllyjen määrä	4	Irrotettava luukku	Kyllä
Valojen määrä	2	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valo	Kyllä	Luukun lasien määrä	3
Valon tehokkuus	25 W	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Jäähdytyskanava	Kaksois
Alalämmön elementin teho	1750 W	Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Ylälämpö - teho	1300 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	305x613x405 mm
Grilli-vastus - tehokkuus	1600 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Suuri grilli - teho	2900 W	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali

Pyöreä 2000 W
lämmityselementti -
tehokkuus

Suorituskyky/energiamerkintä



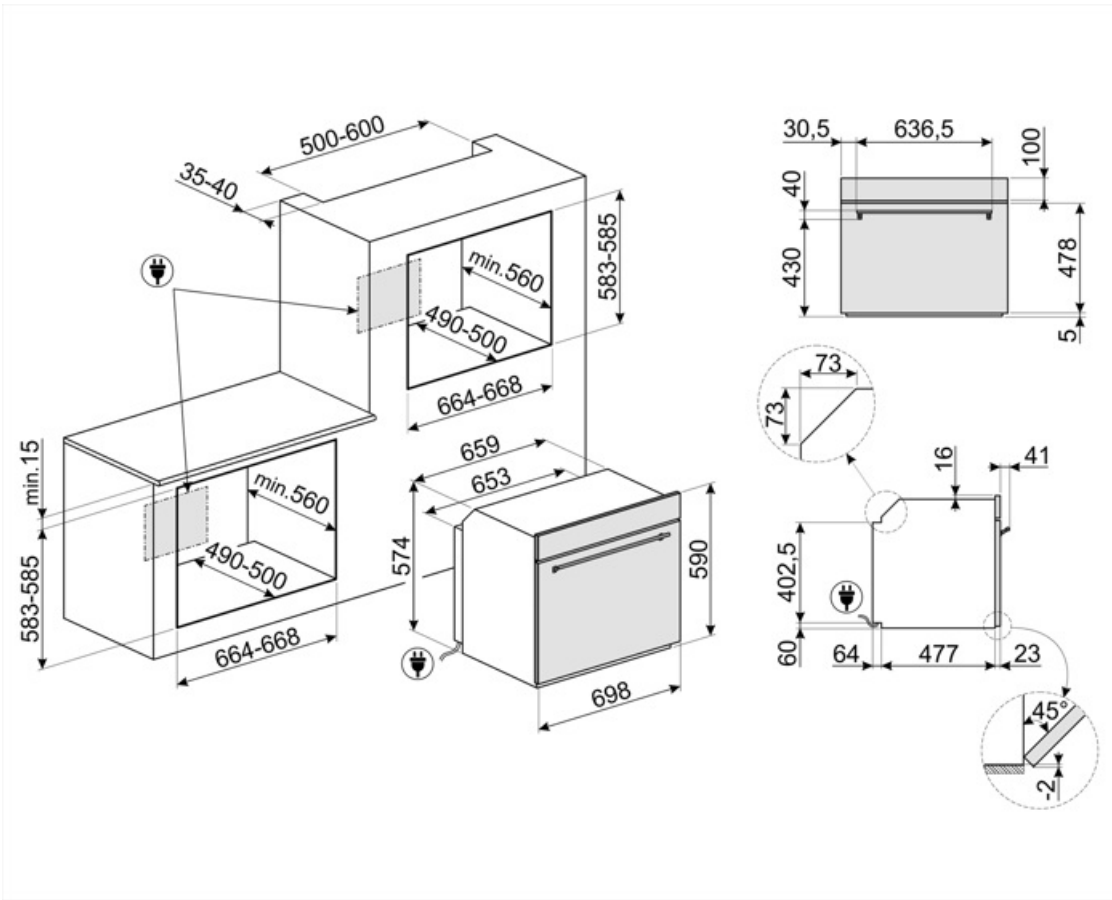
Energialuokka	A	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.99 MJ
Uunin nettotilavuus	77 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.83 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.39 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	5.00 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	95.4 %

Vakiovarusteet

Ritilä, takapysäytys	2	Paikka uunipellille	1
Emaloitu uunipelti (20 mm)	1		

Sähköliitännä

Virta	220-240 V	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	15 A	Johdon pituus	150 cm
Sähköliitännäteho (W)	3300 W		



Not included accessories



PRTX













Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat.
S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille.
Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan
ritilälle.





















PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm

Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Sähkö
-  Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on "viileä luukku". Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumentumiselta.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

-  **Staatin:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatin kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Pizzatoiminto:** Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **ECO-logic:** tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  **Nopea esilämmitys:** kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Alusta:** lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **40 °C:n ilma** tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



...