SF7302TX

Kategori	70cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
EAN-kode	8017709322205



Estetisk linje

Estetikk	Classic	**Type silketrykk**	Symboler
Farge	Rustfritt stål	**Dør**	Med 2 horisontale paneler
Finish	Fingersikker	**Håndtak**	Classic
Design	Flat	**Håndtak farge**	Rustfritt stål
Materiale	Rustfritt stål	**Logo**	Preget
Type rustfritt stål	Børstet	**Kontroll brytere**	Classic
Glass Type	Formørkelse	**kontroller farge**	Rustfritt stål-effekt
Farge på silketrykk	Sort		

Kontroller

Displaynavn	EvoScreen	**Kontrollinnstilling**	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Undervarme
- Vifte assistert base
- Pizza

Andre funksjoner

- Opptining etter tid
- Opptining etter vekt
- Heving
- Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

- Vapor Clean

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	**Andre muligheter**	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
Timer	Ja	**Demomodus**	Ja
Tidsur	1	**Rask forvarming**	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

Tekniske egenskaper

Kapasitet (l)	77 l	**Sirkulerende varmeelement - effekt**	2000 W
Laveste temperatur	25 °C	**Oppvarming suspendert når døren åpnes**	Ja
Høyeste temperatur	280 °C	**Dør**	Fresh Touch
Antall hyller	4	**Avtakbar dør**	Ja
Antall lamper	2	**Innerdør i helglass**	Ja
Type lampe	Halogen	**Avtakbar innerdør**	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Lett effekt	25 W	**Kjølesystem**	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	**Kjøledyse**	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1750 W	**Hastighetsreduksjon kjølesystem**	Ja
Øvre varmeelement - Strøm	1300 W	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	305x613x405 mm
Grillelement - styrke	1600 W		
Stor grill - effekt	2900 W		

Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



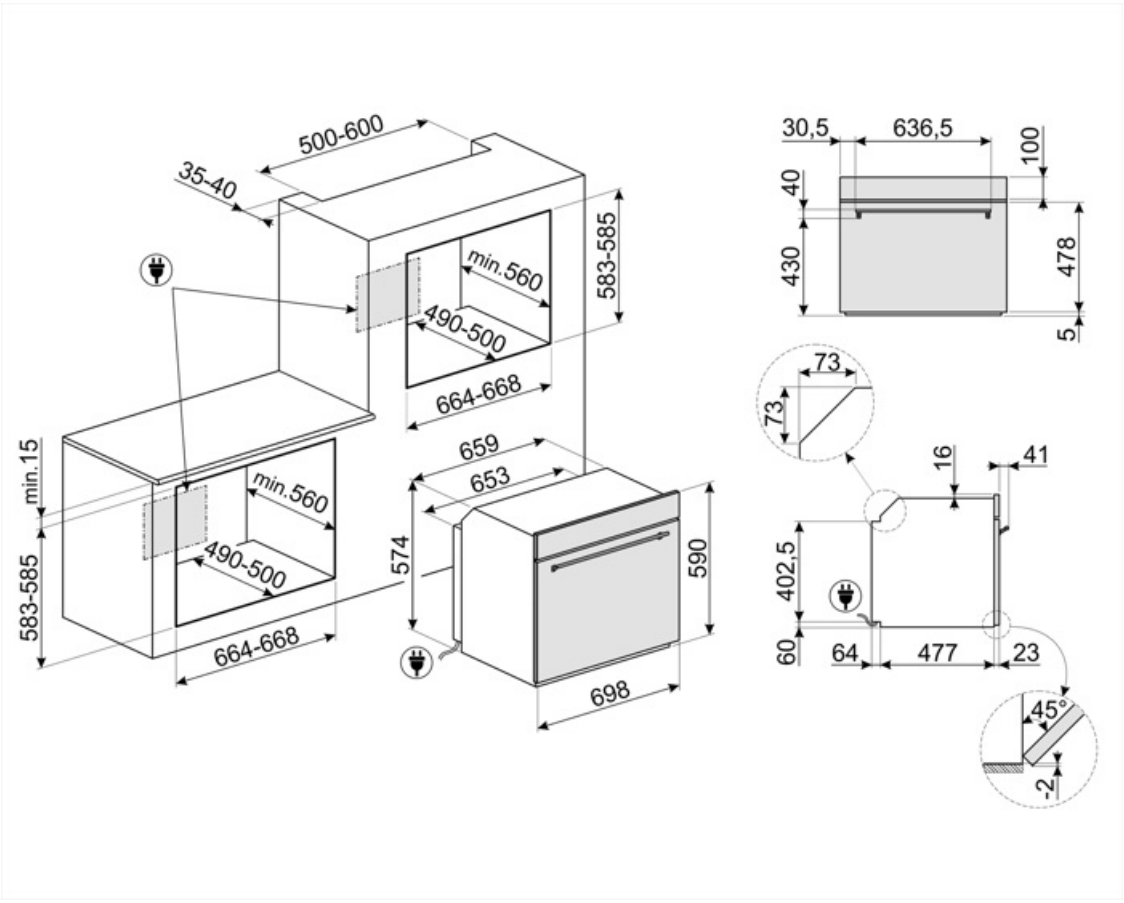
Energi effektivitetsklasse	A	**Energiforbruk tvungen luftkonveksjon**	2,99 MJ
Nettovolum for ovnsrom	77 l	**Energiforbruk per syklus i viftemodus**	0,83 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1,39 kWh	**Antall ovnsrom**	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	5,00 MJ	**Energi effektivitetsindeks**	95,4 %

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	2	**Ristinnsats for brett**	1
Emaljert brett (20 mm)	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Elektrisk tilkoblingseffekt (W)**	3300 W
Støpseltype	Nei	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	15 A	**Lengde på ledning**	150 cm


500-600
35-40
583-585
min.560
490-500
664-668
min.15
583-585
min.560
490-500
664-668
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 foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm

Symbols glossary



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



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.



Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har “kjøledør”. Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.

Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.