

SF7302TX



Categorie	70 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
EAN-code	8017709322205



Design

Esthetiek	Classici	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Roestvrij staal	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Vingervlekvrij	Handgreep	Classici
Design	Plat	Kleur handgreep	Roestvrijstaal
Materiaal	Roestvrij staal	Logo	In reliëf
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Bedieningsknoppen	Classici
Type glas	Zwart	Kleur knoppen	Rvs look
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening



Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Bedieningsknoppen
Display technologie	LCD	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	10
----------------------------	----

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Luchtcirculatie (met onderwarmte)
 Pizza		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijsfunctie
 Sabbath		

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
Opties tijdprogrammering			
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	1	Snelle voorverwarming	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Circulatie - vermogen	2000 W
Maximum temperatuur	280 °C	Automatische uitschakeling	Ja
Aantal kookniveaus	4	verhittingselementen bij openen deur	
Dubbele ventilator	1	Deur	Fresh Touch
Aantal lampen	2	Uitneembare ovendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Vermogen lamp	25 W	Totaal aantal ruiten	3
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Onderwarmte - vermogen	1750 W		

Bovenwarmte - vermogen	1300 W	Koelleiding	Dubbel
Grill - vermogen	1600 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	305x613x405 mm
		Temperatuurregeling	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel

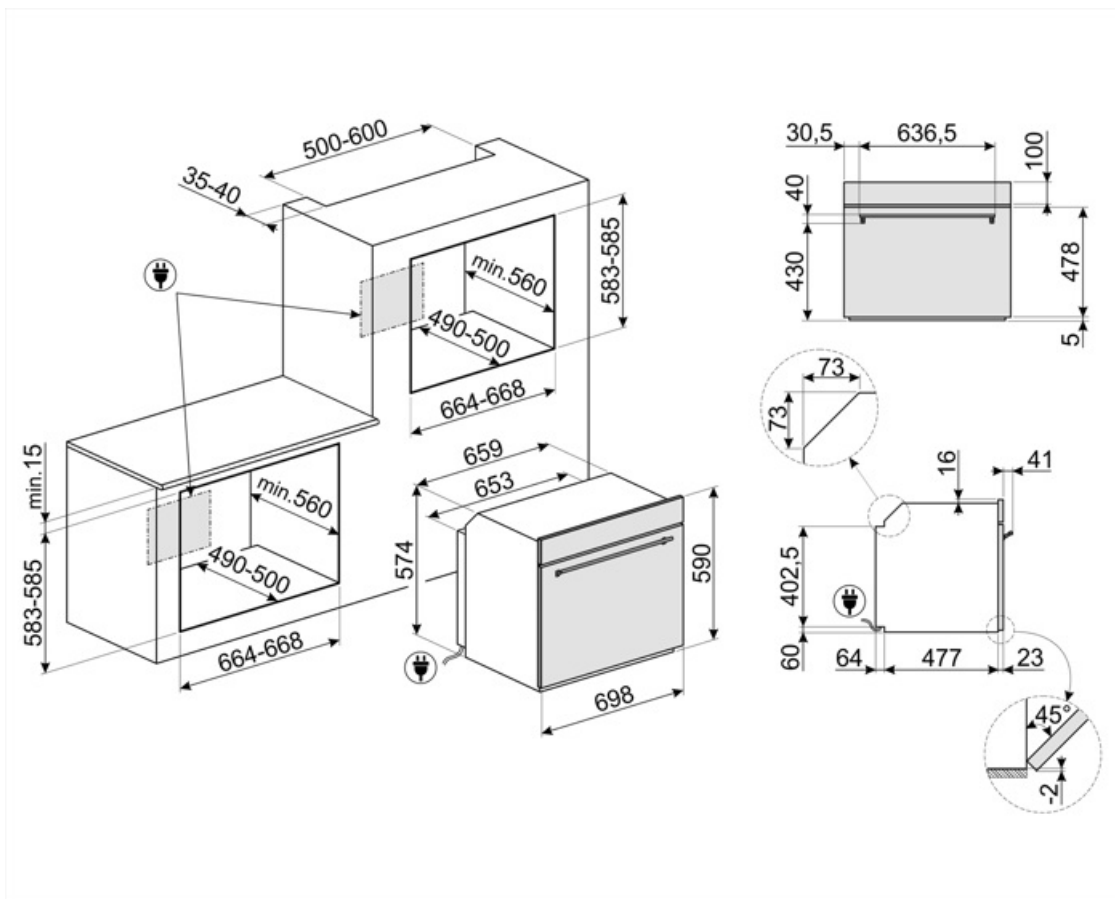
			
Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.99 MJ
Netto inhoud	77 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.83 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.39 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	5.00 MJ	Energie-efficiëntie-index	95,4 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	15 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Nominale aansluitwaarde	3300 W		



Compatibele Accessoires

PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



Symbols glossary

	Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd		A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	Ontdooien op gewicht: Met deze functie wordt de ontdooitijd bepaald		The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.
	Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.		Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
	Electric		Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
	Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.		Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.

	ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment		De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
	Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.		Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.
	Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		KEEP_WARM_72dpi
	verlichting		ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.
	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		Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.
	SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.		The oven cavity has 4 different cooking levels.
	Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.		Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.