

# SF7302TX



<b>Dimensões</b>	70 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Termoventilado
<b>Código EAN</b>	8017709322205



## Design

<b>Design</b>	Classica	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Acabamentos</b>	Antidedadas	<b>Puxador</b>	Classica
<b>Série</b>	Plano	<b>Cor do puxador</b>	Filtro em aço inox
<b>Material</b>	Aço inox	<b>Logótipo</b>	Logótipo embutido
<b>Tipo de aço inox</b>	Escovado	<b>Comandos</b>	Classica
<b>Tipo de vidro</b>	Preto Eclipse	<b>Cor dos comandos</b>	Inox
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto		

## Comandos



<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Comandos
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2


## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	10
-------------------	----

## Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador
 Pizza		

## Outras funções

 Descongelação por tempo	 Descongelação por peso	 Fermentar
 Sabbath		

## Programa de limpeza

 VaporClean
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim
<b>Temporizador</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim

<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	70 l
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4
<b>Nº de ventiladores</b>	1
<b>Nº de lâmpadas</b>	2
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim
<b>Potência das lâmpadas</b>	25 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim
<b>Potência da resistência inferior</b>	1750 W

<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta com tecnologia Toque Frio
<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo

Potência da resistência superior	1300 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1600 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	305x613x405 mm
Potência do grill largo	2900 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,99 MJ
Volume útil	77 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0,83 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,39 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	5,00 MJ	Índice de eficiência energética	95,4 %

## Acessórios incluídos

Grelha com travão	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1		

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Potência elétrica nominal	3300 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	15 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



---

## Acessórios Compatíveis

















---



















### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar.  
Dimensões LxP: 315x325 mm



## Symbols glossary

-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **Grill ventilado:** o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **Turbo:** a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  **O vidro da porta interna removível,** para facilitar a limpeza.
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes** para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  **Fermentação:** função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Controlo eletrónico:** permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Grill:** o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro** garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  **Manter quente**
-  **EcoLogic:** opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Vapor Clean:** programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**