

SF7302TX



Dimensões70 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétricoTipo de cocçãoTermoventilado

Tipo de cocção Código EAN Library Control

Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

SériePlanoMaterialAço inoxTipo de aço inoxEscovadoTipo de vidroPreto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Símbolos

Porta com dois perfis horizontais Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

Comandos



DisplayEvoScreenComandosComandosTecnologia DisplayDisplay LCDN° de comandos2

8017709322205

Programas / Funções

N° funções 10



Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Grill Turbo Eco Grill ventilado Base com ventilador Base Pizza Outras funções Descongelar por peso |┴┴| Fermentar Descongelar por tempo Sabbath Programa de limpeza VaporClean

Opções

Opções de programação	Programador de início e de	Outras opções	Manter quente, lluminação
do tempo de cocção	fim		Eco, Luminosidade, Sons
Temporizador	Sim	Opção Showroom -	Sim
Opção bloqueio de	Sim	resistências desligadas	
comandos para		para demonstração	
segurança das crianças		Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas

<u>.4</u>			
Temperatura mínima	25 °C	Potência da resistência	2000 W
Temperatura máxima	280 °C	circular	
N° de níveis para tabuleiros	4	Interrupção das resistências na abertura	Sim
N° de ventiladores	1	da porta	
N° de lâmpadas	2	Tecnologia de	Porta com tecnologia Toque
Tipo de iluminação	Halogénio	temperatura da porta	Frio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro	Sim Sim
Potência das lâmpadas	25 W	Vidro interno removível	Sim
lluminação na abertura	Sim	N° de vidros da porta	3
da porta		Sistema de	Tangencial
Potência da resistência	1750 W	arrefecimento	
inferior		Circuito de	Circuito de arrefecimento
Potência da resistência superior	1300 W	arrefecimento	duplo



Potência da resistência

1600 W

grill

Potência do grill largo

2900 W

Redução da velocidade Sim do sistema de

arrefecimento Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

305x613x405 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética Α 77 I Volume útil

Consumo de energia por 1,39 kWh

ciclo na convecção

Consumo de energia por 5,00 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,99 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,83 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

95,4%

1

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 20 1

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica

nominal

220-240 V

15 A

3300 W

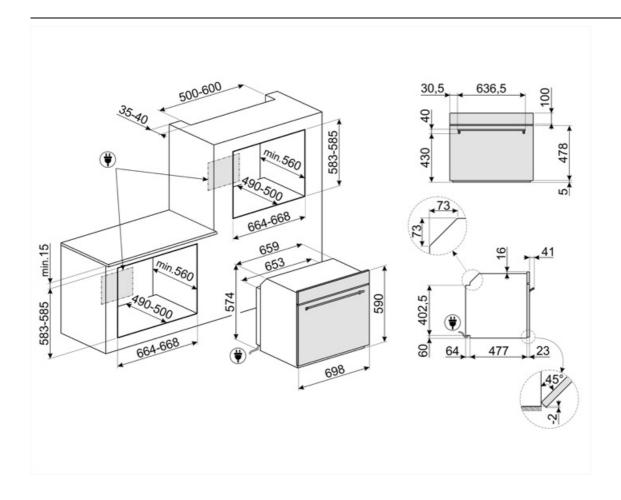
Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz

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

Ι.	_			П
1	_	_	-	м
1	_	_	_	1
				- 1

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



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.



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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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

æ

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

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 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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Manter quente

lluminação 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.

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.

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.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

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.

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

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.