

SF7302TX



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



Design

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

Comandos



Display	EvoScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções	10
------------	----

Funções de forno

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

Outras funções

 Descongelar por tempo	 Descongelar por peso	 Fermentar
 Sabbath		

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



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

Especificações técnicas



Capacidade (L)	70 l	Potência da resistência circular	2000 W
Temperatura mínima	25 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	280 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia Toque Frio
Nº de níveis para tabuleiros	4	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Nº de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência das lâmpadas	25 W	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento duplo
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Potência da resistência inferior	1750 W		

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



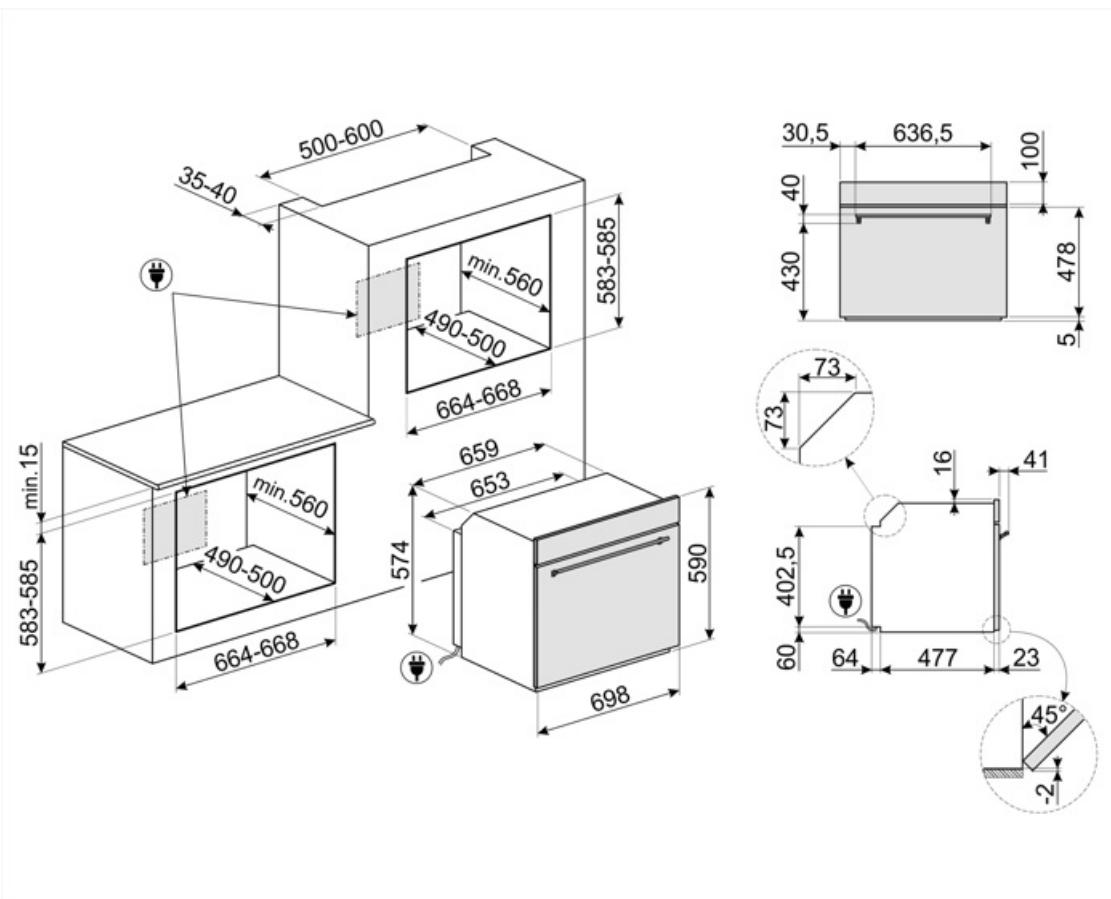
Classe energética	A	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2.99 MJ
Volume útil	77 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.83 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	1.39 kWh	Nº de fornos	1
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	5.00 MJ	Índice de eficiência 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 eletrodomésticos 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 antiácidio 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.

	<p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>		<p>Manter quente</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>
	<p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>		<p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>		<p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>