

SF7302TX



Kategori	70 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
EAN kod	8017709322205



Estetisk linje

Estetik	Classic	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Rostfritt stål	Dörrtyp	Med 2 horisontella band
Finish	Anti fingerprint	Handtag	Classic
Design	Platt	Färg på handtag	Rostfritt stål
Material	Rostfritt stål	Typ av logotype	Stansad
Typ av rostfritt stål	Borstad	Kontrollvred	Classic
Typ av glas	Eclipse	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Färg screentryck	Svart		

Kommandon



Displaytyp	EvoScreen	Typ av kontroll	Vred
Displayteknik	LCD	Antal kontroller	2

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme
 Pizza		

Övriga funktioner

 Upptining per tid	 Upptining per vikt	 Jäsning
 Helginställning		

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Timer	Ja
Timer	1
Barnlås	Ja

Övriga tillval

Demoläge	Ja
Snabbuppvärmning	Ja

Varmhållningsfunktion, Eco-belysning, Ljusstyrka, Signal

Teknisk specifikation



Minimum temperatur	25 °C	Effekt varmluftelement	2000 W
Maximum temperatur	280 °C	Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja
Antal hyllplan	4	Lucka	Fresh Touch
Dubbel fläkt	1	Avtagbar lucka	Ja
Antal lampor	2	Innerlucka i helglas	Ja
Typ av lampor	Halogenlampor	Avtagbar innerlucka	Ja
Utbytbar lampor	Ja	Totalt antal glas i luckan	3
Effekt lampor	25 W	Kylsystem	Tangential
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Dubbel
Effekt nedre värmeelement	1750 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt övre värmeelement	1300 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	305x613x405 mm
Effekt Grillelement	1600 W		

Effekt stora grillelementet	2900 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
		Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Kapacitet/energietikett



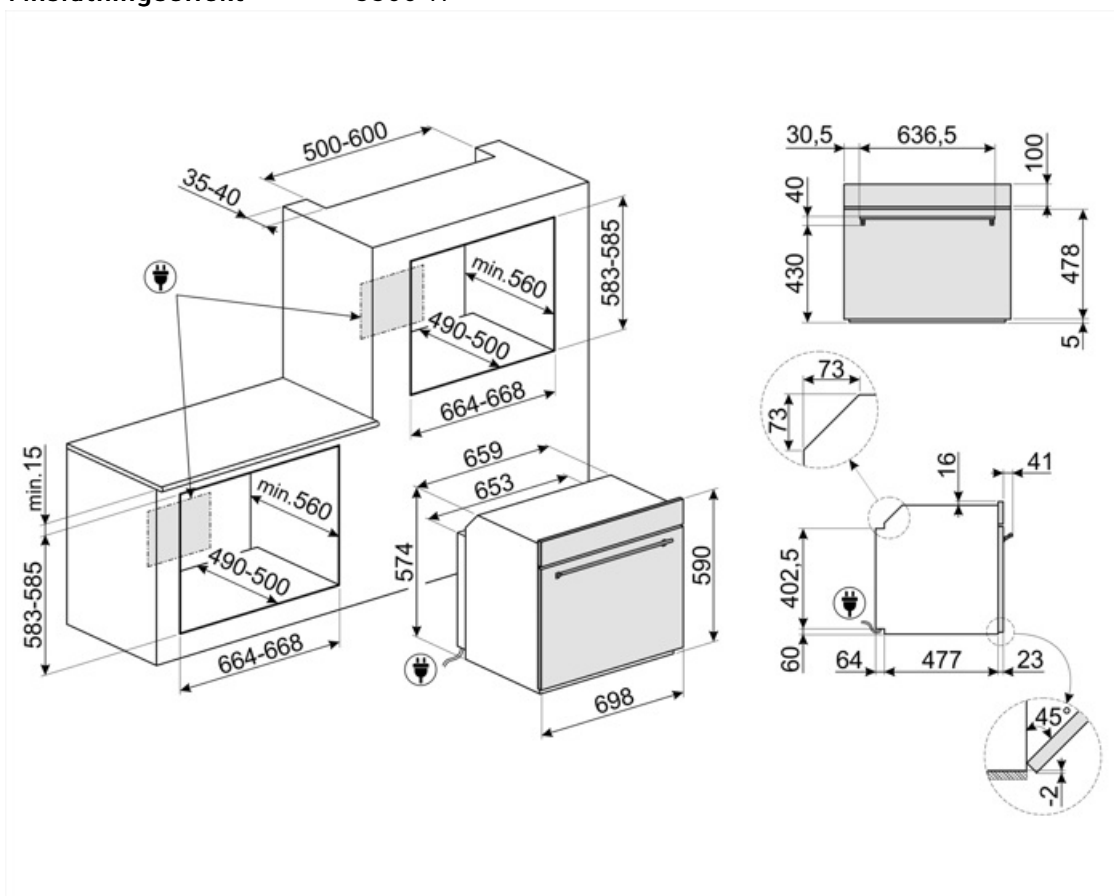
Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2,99 MJ
Nettovolym	77 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0,83 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1,39 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	5,00 MJ	Energieffektivitetsindex	95,4 %

Standardtillbehör

Galler med bakre stopp	2	Galler till ugnnsform	1
Emaljerad plåt (20mm)	1		

Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	15 A	Sladdens längd	150 cm
Anslutningseffekt	3300 W		



Kompatibela Tillbehör

PALPZ



Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		...
	3 Skikt glas i luckan		Automatisk avstängning av belysning: för större energibesparingar stängs belysningen av automatiskt efter en minut från tillagningens början.
	Elektrisk anslutning		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.		Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning		Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
	Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.		Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Pizzafunktion: Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Varmhållning: funktionen gör det möjligt att hålla tillagad mat varm.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.



En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.



Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagingsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.



SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.