

# SF7302TX



Produktkategorie	70 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
EAN13	8017709322205



## Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		

## Bedienelemente



Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
---------------	----

## Garfunktionen

Ober-/Unterhitze	Umluft	Heißluft
Turbo-Heißluft	ECO	Großflächengrill
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	Unterhitze + Umluft
Pizza		

## Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Sabbath		

## Reinigungsprogramm

Vapor Clean
-------------

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende
<b>Minutenzähler</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja

<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar
<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja

## Technische Eigenschaften



<b>Garraumvolumen (l)</b>	70 l
<b>Temperatur min.</b>	25 °C
<b>Temperatur max.</b>	280 °C
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	2
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen
<b>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	25 W
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja

<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Gerätetür</b>	Fresh Touch
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	3
<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja

Leistung der Unterhitze	1750 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	305x613x405 mm
Leistung der Oberhitze	1300 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung des Kleinflächengrills	1600 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Leistung des Großflächengrills	2900 W		

## Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.99 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	77 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.83 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.39 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	5.00 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95.4 %

## Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	2	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1		

## Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3300 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	15 A	Länge Netzkabel	150 cm



---

## Kompatibel Zubehör


















---

















### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



## Symbolverzeichnis

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Energieeffizienzklasse A</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z</p>	 <p>EVOscreen LCD-Display</p>
 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist außen</p>
 <p>Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhitzung</p>	 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so</p>	 <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p>
 <p>ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzulegen</p>	 <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p>

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | <b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.   |    | <b>Pizza:</b> spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist. |
|    | <b>Turbo-Heißluft:</b> die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga |    | <b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.  |
|    | <b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.   |    | <b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.  |
|    | <b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.   |    | <b>ECO Logic:</b> eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.   |
|    | <b>Hefeteigfunktion:</b> 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.   |    | <b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.                               |
|  | <b>Sabbath-Funktion:</b> gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt |  | <b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 4 Garebenen.   |
|  | <b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.  |  | <b>Vapor Clean:</b> eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.  |
|  | <b>Nutzvolumen 77 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.   |  | <b>Nutzvolumen 90 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.   |