

SF7302TX



Produktkategorie 70 cm Produktfamilie Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro Garmethode Heißluft

EAN13 8017709322205



Ästhetik

Ästhetik Classici **Farbe** Edelstahl

Oberfläche Anti-Finger-Protektion

Design Flach Material Edelstahl Art des Edelstahls Gebürstet

Glasart Eclipse-Schwarzglas

Farbe des Dekors Schwarz Art des Dekors Symbole

Mit 2 Zierblenden Gerätetür

Türgriff Classici

Farbe/Ausführung des Edelstahl Türgriffs

Markenlogo

Bedienknebel Classici

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Geprägt

Edelstahl-Optik

Bedienelemente



Bedienknebel Display EvoScreen **Bedienungsart** Typ Display LCD

Anzahl der Bedienknebel

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



Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und

Garende

Minutenzähler la

Tastensperre/Kindersicherung Ja

Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-Light

Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar

Demo-Mode Showroom-Ja

Funktion

Schnell-Vorheizung Ja

Technische Eigenschaften



















Temperatur min. 25°C 280°C Temperatur max. Anzahl der Garebenen 4 **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft)

2 Anzahl der Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Halogen Ja

Innenbeleuchtung austauschbar

25 W Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Ja

Leistung der Unterhitze 1750 W Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei Türöffnung

Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür

Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl aller

Türverglasungen

Abkühlsystem Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des

2000 W

Fresh Touch

Ja Ja

3

Kühlgebläse Doppelt Ja

Kühlgebläses



Leistung der Oberhitze

1300 W

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

305x613x405 mm

Leistung des Kleinflächengrills 1600 W

2900 W

Elektronisch

Leistung des Großflächengrills Temperaturregelung Material des Garraums

Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

Α

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

2,99 MJ

A+++ bis D) **Nutzbares**

Umluft-Modus

Garraumvolumen

77 I

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC 0.83 kWh

Energieverbrauch pro

1.39 kWh

electric cavity)

Zvklus im konventionellen Modus.

Anzahl der Garräume

1 95,4%

Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

5,00 MJ

Energieeffizienzindex

Garraum 1 (EEI cavity)

Serienzubehör

Grillrost mit

2

Auflagerost für Fettpfanne

1

Tiefensperre Backblech emailliert (H: 1

20 mm)

Elektrischer Anschluss

Spannung

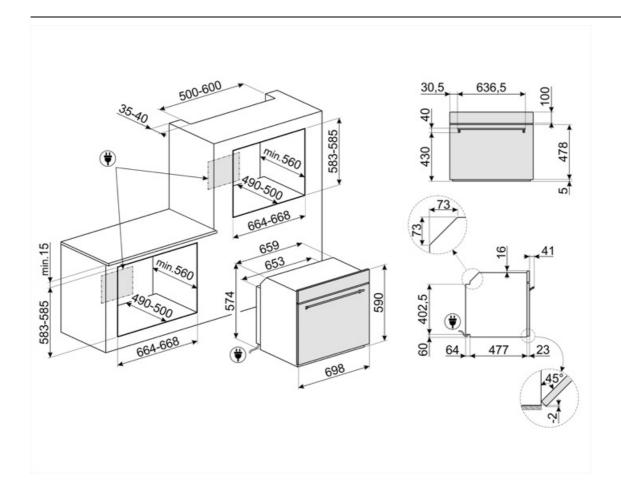
220-240 V

Absicherung

15 A 3300 W

Elektrischer Gesamtanschlusswert Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 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.



Symbols glossary

Symbols glossary			
δ	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A to	Energy efficiency class A
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	***	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
*	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	3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
28-8	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 Beleuch	Œ.	Elektro-Anschluss
	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 äuße	(300°C)	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 Überhi
*)	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.	8	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
	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.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
®	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.	ECO	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

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.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Vorheizung in den Garraum einzu





Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



Turbo-Heißluft: 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



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.



Hefeteigfunktion: 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.



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



Sabbath-Funktion: 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



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



Elektronische Temperatursteuerung: 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.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 77 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 90 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



EVOScreen LCD-Display