

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



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar
Minutenzähler	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	70 l	Leistung der Heißluft 1	2000 W
Temperatur min.	25 °C	Sicherheitsabschaltung	Ja
Temperatur max.	280 °C	der Beheizung bei	
Anzahl der Garebenen	4	Türöffnung	
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Gerätetür	Fresh Touch
Anzahl der Beleuchtungen	2	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Vollglasinnentür	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	25 W	Anzahl aller	3
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Türverglasungen	
		Abkühlsystem	Kühlgebläse
		Kaminabzugssystem	Doppelt
		Variable Drehzahl des	Ja
		Kühlgebläses	

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

Technische Daten / Energielabel

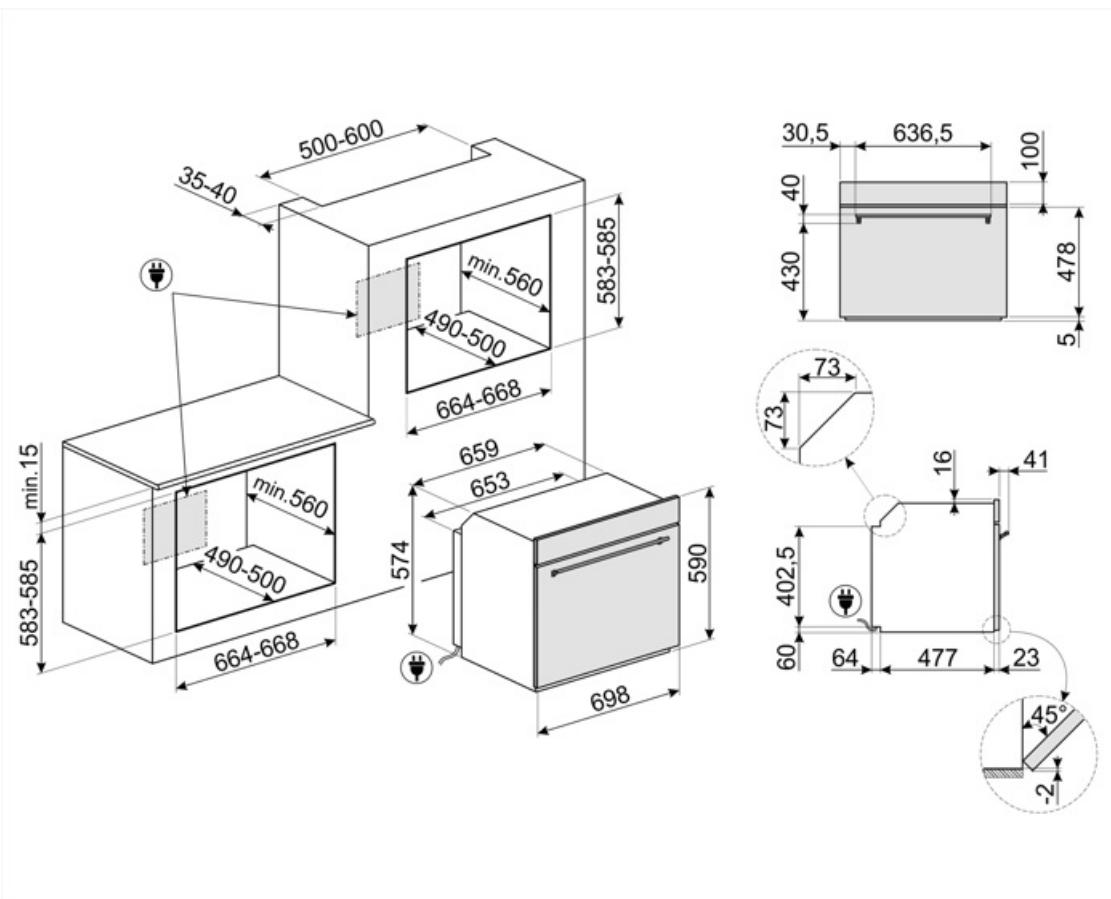
 			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,99 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	77 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,83 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,39 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	5,00 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	95,4 %

Serienzubehör

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

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.



Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
 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	 Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
 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	 Elektro-Anschluss
 Ever Clean-Emailling: ist eine besondere Pyrolyse-Emailling, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emailling schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße	 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.	 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-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzufüllen.
 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.

	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 Backofenfunktion
	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