



SMARTE HELFER IM ALLTAG

- WiFi Smart Control
- Selbstreinigung mit Pyrolyse
- Dual Cook Steam

- Dual Cook Steam
- Air Sous Vide

76L Garvolumen – Außergewöhnlich viel Platz

Für kleinere Gerichte können Sie nur den oberen, oder nur den unteren Bereich steuern. Sie müssen also nicht den kompletten Garraum erwärmen und sparen damit Energie. Wird der gesamte Ofen genutzt, bietet dieser mit 76 Liter Garraumvolumen auch Platz für die größten Weihnachtsbraten.

WiFi Smart Control – Steuerung per Smartphone App

Um diesen Ofen zu nutzen, müssen Sie nicht mal vor Ort sein. Mit der eingebauten WiFi-Funktion lässt sich dieser von Ihrem Smartphone aus, über die Smart Home App kontrollieren und steuern. Damit passen Sie bequem Temperatur und Backzeiten an.

Dual Cook Steam

Mit Hilfe der Trennwand kann er in zwei kleine Öfen unterteilt werden, die unabhängig voneinander arbeiten. Er bietet Ihnen maximale Flexibilität durch Braten und Backen oder Dampfgaren von Speisen – gleichzeitig! Sie können Zeit und Energie sparen, indem Sie verschiedene Gerichte in beiden Zonen gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen zubereiten. Sie können auch eine Zone für kleinere Gerichte oder den ganzen Ofen für große Mahlzeiten verwenden.

Air Sous Vide

Speisen werden viel gleichmäßiger gegart, ohne dass sie überkochen oder austrocknen.

Das innovative Air Sous Vide-System nutzt eine Kombination aus statischer Temperaturregelungstechnologie und zwei Temperatursensoren in den oberen und unteren Hohlräumen. So erfasst es die Temperaturen in jedem Garraum genau und hält mit seinem optimierten Regelalgorithmus über einen langen Zeitraum eine gleichmäßige Temperatur aufrecht. Sie sorgt dafür, dass alles im Ofen perfekt gegart wird und herrlich zart und saftig schmeckt.

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008

Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	81,6
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A+
Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms in der Betriebsart Ober-/ Unterhitze je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms in der Betriebsart Umluft je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen pro Garraum (V)	76 L

Ausstattung

Energieeffizienzklasse	A+
Farbe	Black STSS
Verglasung	2-fach
Soft Close Tür	Ja
Dampf	Ja
Beleuchtung	25W/40W Halogen
Display	Breiter LED
Bedienung	Zwei Drehknöpfe
WiFi Steuerung	Ja
Reinigungsmethode	Pyrolyse
Einzel Heißluft	30~250°C
Einzelner Grill	100~270°C
Oben oder unten	40~250°C
Flex Duo	40~250°C
Oberer Grill (klein/groß)	1600W/1100W
Unterhitze	1100W
Heißluft (oben/unten)	1200W/1200W
Eingangsleistung	3650-3950W
Überspannungsschutz	Ja

Betriebsart Oberer Modus

Heißluft	40~250°C
Oberhitze + Heißluft	40~250°C
Großer Grill	200~250°C

Betriebsart Unterer Modus

Heißluft	40~250°C
Unterhitze	40~250°C
Unterhitze + Heißluft	40~250°C

Flex Duo (Twin Modus)

(Oberer) Modus X (Unterer) Modus	9
----------------------------------	---

Abmessungen (BxHxT)

Maße Einbaubackofen	595x596x571
Ausschnitt/Nische	560x579x550
Verpackung	694x660x660

Kontrollfunktionen

Uhrzeit
Kindersicherung
Garzeittimer
Kochzeit
Wi-Fi Verbindung

Zubehör

Teleskopauszug 1 Level
Blech
Gitter
Dampfbehälter
Bratenthermometer

Betriebsart Single Modus

Konventionell	30~250°C
Heißluft	30~250°C
Öko-Heißluft	30~250°C
Großer Grill	100~270°C
Öko-Grill	100~270°C
Luft-Sous-Vide	50~95°C

Lüfter-Grill	100~250°C
Unterhitze + Heißluft	40~250°C
Oberhitze + Heißluft	40~250°C
Unterhitze	100~230°C
Dampf	120~250°C

Sonderfunktionen

Warmhalten	40~100°C
Geschirr erwärmen	30~80°C
Auftauen	30~60°C
Schnelles Vorheizen	