

SAMSUNG

Produktname

Modellcode: NV7B7997AAK/U3



SMARTER HELFER IM ALLTAG

- WiFi Smart Control
- Selbstreinigung mit Pyrolyse
- Air Sous Vide
- Air Fry - zart und knusprig
- Dual Cook Steam
- Kamera

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.

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.

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.

Air Fryer

Genießen Sie gesünderes Frittieren ohne Fritteuse. Air Fry kombiniert ein spezielles Tablett mit einer Heißluftzirkulation, die das Frittiergut umhüllt. Legen Sie die Lebensmittel einfach mit etwas Öl auf das Tablett und wählen Sie den Air Fry-Modus. Dies ist die ideale Methode, um Lebensmittel wie Pommes frites, Kartoffelchips oder sogar Gemüse zuzubereiten, da überschüssiges Fett entfernt wird, aber alles trotzdem außen knusprig und braun und innen saftig bleibt.

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	Clean Black
Verglasung	2-fach
Tür	Auto Open
Full Steam	Ja
Beleuchtung	25W/40W Halogen
Display	4.3" TFT-LCD
Bedienung	Drehknopf / Non Touch
WiFi Steuerung	Ja
Reinigungsmethode	Pyrolyse
Einzel Heißluft	30~275°C
Einzelner Grill	100~300°C
Ober- oder Unterhitze	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	40~250°C
Air Fry	150~250°C

Betriebsart Unterer Modus

Heißluft	40~250°C
Unterhitze	40~250°C
Unterhitze + Heißluft	40~250°C
Dampfgaren	Ja
Dampfunterstützung/Dampf Heißluft	120~250°C
Dampf-Unterhitze+ Heißluft	120~250°C

Abmessungen (BxHxT)

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

Kontrollfunktionen

Sprachoptionen (DE, PL, EN, FR, NL, IT, ES, SV, NO, FI, DA)
Uhrzeit
Kindersicherung
Garzeittimer
Kochzeit
Wi-Fi Verbindung
Signalton

Zubehör

Teleskopauszug 2 Level
Blech
Gitter
Dampfbehälter
Bratenthermometer
Air Fry

Betriebsart Single Modus

Konventionell	30~275°C
Heißluft	30~275°C
Öko-Heißluft	30~275°C
Großer Grill	100~300°C
Öko-Grill	100~300°C
Lüfter-Grill	100~275°C
Unterhitze + Heißluft	40~275°C
Oberhitze + Heißluft	40~275°C

Unterhitze	100~230°C
Bratautomatik	80~200°C
Luft-Sous-Vide	50~95°C

Sonderfunktionen

Dampf kochen
Dampfunterstützung/Dampf Heißluft
Dampf Oberhitze + Heißluft
Dampf Unterhitze + Heißluft
Schnelles Vorheizen

Warmhalten	40~100°C
Geschirr erwärmen	30~80°C
Auftauen	30~60°C
Teig vorbacken	30~50°C
Pizza backen	160~250°C
Langsam kochen	70~120°C
Trocknen (Drying)	40~90°C