



SMARTER HELFER IM ALLTAG

- WiFi Smart Control
- Selbstreinigung mit Pyrolyse
- Air Sous Vide
- Soft Closing - komfortable Art zu schließen
- Air Fry - Zart und Knusprig
- Dual Cook Steam

Dual Cook und Dual Cook Steam

Choose how you cook different meals to optimize results. Dual Cook's upper and lower zones work independently or together. Use the upper zone for smaller dishes, both together to prepare a variety of dishes with different settings and achieve tasty results, or the whole oven for large dishes.

Genießen Sie Backofengaren und Dampfgaren gleichzeitig, oder fügen Sie Dampf hinzu, um die Speisen feucht zu halten. Mit Dual Cook Steam™ können Sie gesunde Dampfgerichte zubereiten und gleichzeitig verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Einstellungen im Ofen garen. Oder verwenden Sie Add Steam beim Braten oder Backen, damit die Speisen sowohl knusprig als auch zart werden.

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 Frittiertgut 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	Schwarz
Verglasung	4-fach
Soft Closing Tür	Ja
Volldampf	Ja
Dampf hinzufügen	Ja
Beleuchtung	25W/40W Halogen
Display	4.3" TFT-LCD
Bedienung	Drehknopf / Touch
WiFi Steuerung	Ja
Reinigungsmethode	Pyrolyse
Einzel Heißluft	30~275°C
Einzelner Grill	100~300°C
Oben oder unten	40~250°C
Flex Duo	40~250°C
Oberer Grill (klein/groß)	1600W/1100W
Untere Heizung	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	Nein
Dampfunterstützung/Dampf Heißluft	120~250°C
Dampf-Unterhitze+ Heißluft	120~250°C

Flex Duo (Twin Modus)

(Oberer) Modus X (Unterer) Modus	15
----------------------------------	----

Abmessungen (BxHxT)

Maße Einbaubackofen	595x596x570
Ausschnitt/Nische	560x579x549
Verpackung	694x660x660

Kontrollfunktionen

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

Zubehör

Teleskopauszug 2 Level
Blech 2
Gitter 2
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

Untere Hitze	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