

SO6303APX



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Vitality-System	Ja
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Multitech
Galileo Plattform	Omnichief
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709305819



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik







Bedienelemente

			
Display	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	20
Typ Display	TFT	Display-Sprachen	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Bedienungsart	Touch-Control + Bedienknebel	Anzahl der Bedienknebel	2






Programme / Funktionen

Garfunktionen	26
Automatikprogramme	150
Feuchtigkeitsstufen	3 + manuell
Personalisierte Rezepte	10





Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze	 Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Heißluft
 Pizza		





Garfunktionen mit pulsierender Dampfunterstützung

 Umluft + Ober-/Unterhitze	 Heißluft	 Unterhitze + Heißluft
 Turbo-Heißluft	 Umluft+Grill	





Garfunktionen mit Dampf

 Dampf	 Dampf + Umluft + Ober-/Unterhitze	 Dampf + Heißluft
Unterhitze + Heißluft	 Sous-Vide-Garen	

Sonstige Dampffunktionen

 Wassertankreinigung	 Restwasserrückführung	 Wasseraufnahme
 Entkalkung		

Mikrowellenfunktionen

 Mikrowelle	 Mikrowelle + Umluft + Ober-/Unterhitze	 Mikrowelle + Heißluft
 Mikrowelle + Grill	Mikrowelle + Umluft + Unterhitze	

Mikrowellenfunktionen

Multitech

Twintech

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Stone Cooking	BBQ	Air-Fry
Warmhalten	Tellerwärmer	Sabbath

Reinigungsprogramm

Vapor Clean

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	SameTime	Ja
Minutenzähler	Ja	DeltaT Cooking	Ja
Einstellbarer Timer/Minutenzähler	2	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Demo-Tutorial-Messeschaltung	Ja
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	Benutzerführung durch Berührung	Ja
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja	Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen
Multi-Step-Cooking	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe	Schnell-Vorheizung	Ja
Smart Cooking	Ja	Instant GO	Ja
Niedrigtemperaturgaren			

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Vollglasinnentür	Ja
Temperatur max.	250 °C	Anzahl aller Türverglasungen	4
Anzahl der Garebenen	5	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja

Anzahl der Beleuchtungen	2	Inverter	Ja
Art der Beleuchtung	Multilevel LED-Lichtleisten	Stirrer	Ja
Leistung der Beleuchtung	5 W	Kaminabzugsleistung	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Querstromlüfter
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Oberhitze/Grill	1700 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x397 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Wasserbefüllung	Fill & Hide 2 - automatisch
Gerätetür	Cool Door	Kapazität Wassertank	2,0 l

Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	68 l	Effektive Mikrowellenleistung	900 W
Anzahl der Garräume	1		

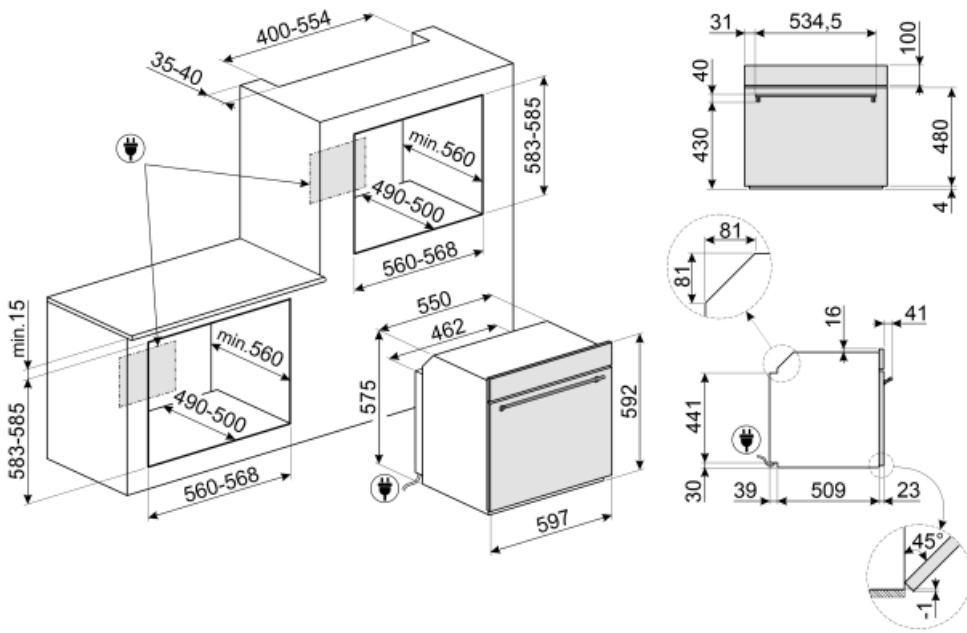
Serienzubehör



Premium Einhängerrahmen (Edelstahl)	2	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	Kerntemperaturfühler	Multipoint
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	150 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		



Sonderzubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



BX640PL

Edelstahl-Garschale gelocht, 2,7 L, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 455x352x40 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelgerichte, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben.



ET50

Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO... / SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.



BX640P

Edelstahl-Garschale ungelocht für Dampfgarer, 2,7, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelgerichte, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben



SFLK1

Kindersicherung.

PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



BX640

Garschale ungelocht aus Edelstahl, 2,7 l, geeignet für Dampfbacköfen der Serie SO... / SOP... zum Garen von Speisen wie Reis, Nudeln oder anderen Lebensmitteln in Wasser oder Sauce. Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm



ET20

Backblech grau emailliert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro





























PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



Symbols glossary (TT)

 <p>BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.</p>	 <p>Automatisches Wasser-Füllsystem « Fill & Hide: das Wasser-Füllsystem ist so konzipiert, dass es die die Ästhetik des Backofens nicht beeinträchtigt. Das Wasser-Füllsystem kann leicht aus dem Backofen gezogen werden, so dass jederzeit während des Garvorgangs Wasser zugeführt werden kann, ohne die Backofentür öffnen zu müssen.</p>
 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>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 Zeit für das Auftauen.</p>	 <p>Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>MULTI COOKING TECHNOLOGIE: nur mit dieser ist es möglich, bis zu drei verschiedenen Gartechniken miteinander in einem Garprogramm zu kombinieren: Dampf-, Mikrowellen- und Heißluftgaren. Backöfen dieser neuesten Generation können jede dieser Gartechniken einzeln oder beliebig einsetzen. Die verschiedenen Techniken können entweder nacheinander in Reihe erfolgen (MULTISTEP) oder gleichzeitig miteinander kombiniert werden (MULTITECH). Dampfgaren ist gesund, Mikrowellen sind schnell und Heißluftgaren erzielte krosse Gerichte. Die Gartechniken sind in der Lage, im Vergleich zum traditionellen Garen, Resultate mit einer Zeitersparnis von bis zu 70% zu erzielen.</p>	 <p>Doppelter-Kamin: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.</p>

-  **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 Überhitzung.
-  **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.
-  **Heißluft + Unterhitze:** diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.
-  **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 Vorheizung in den Garraum einzugeben.
-  **Umluft-Großflächengrill:** sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
-  **Mikrowelle + Heißluft:** garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.
-  **Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze:** für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.
-  **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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.
-  **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.
-  **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.
-  **Mikrowelle:** Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen und Aroma zu verändern. Die Mikrowellenfunktion kann auch mit herkömmlichen Funktionen kombiniert werden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen. Ideal für alle Arten von Lebensmitteln.
-  **Mikrowelle + Grill:** Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.
-  **Pizza:** spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die Sous-Vide-Gartechnik ermöglicht eine effiziente Wärmeübertragung vom Dampf auf die Lebensmittel, wodurch Geschmacksverluste durch Oxidation und das Verdampfen von Nährstoffen und Feuchtigkeit während des Garens vermieden werden. Das Sous-Vide-Garen ermöglicht außerdem eine bessere Kontrolle über das Garen der Gerichte als herkömmliche Methoden und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse. Außerdem ist es möglich, bei einer niedrigeren Temperatur zu garen.



Dampfgaren: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für das gleichzeitige Garen von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten benötigen.



Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.



Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Funktion, um alle Arten von Gerichten perfekt zu garen. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung auf mehreren Ebenen, ohne dass sich Aromen und Gerüche miteinander vermischen und ist ideal für das Garen von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefeteigkuchen und Brot.



Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.



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 Garen erfordern.



Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.















Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter Hefeteig entsteht. Im weiteren Verlauf des Garvorgangs bildet sich eine unverwechselbare Kruste.

















Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen knusprigen Boden, während die Füllung durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet.



Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter Hefeteig entsteht. Im weiteren Verlauf des Garvorgangs bildet sich eine unverwechselbare Kruste.

-  Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.
-  Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.
-  Kerntemperaturfühler: dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.
-  Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.
-  Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informationen zur Verwendung der jeweiligen Garfunktion.
-  Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen Sie einfach selbst Ihr Gericht und der Backofen führt Sie selbstständig zum gewünschten Ergebnis.
-  Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
-  Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.
-  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.
-  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 bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.
-  Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
-  Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

-  **Tankreinigung:** um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.
-  **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.
-  **Garraumvolumen 68 l:** umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
-  **Warmhalten:** Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.
-  **Stirrer:** Aktive und kontrollierte Mikrowellenverteilung. Der Stirrer befindet sich oberhalb des Garraums und ist durch eine Glasblende abgedeckt. Dieser funktioniert in Form eines Rührwerks und verteilt die Mikrowellen äußerst präzise im Garraum und macht somit einen Drehteller überflüssig.
-  **Multi-LED-Lichtleisten:** die neueste Generation der LED-Beleuchtungen erstreckt sich über die gesamte Höhe des Garraums und bietet eine perfekte Ausleuchtung auf allen Garebenen. Die Speisen bleiben im Garraum immer gut sichtbar und Sie können den Fortschritt des Garvorgangs besser kontrollieren. Die LED-Lichtleisten bieten eine moderne Optik und einen wesentlich geringeren Energieverbrauch. Sie sparen bis zu 80 % der Energiekosten, zudem ist die Haltbarkeit um 25-mal länger als bei herkömmlichen Halogenbeleuchtungen.
-  **Inverter-Technologie:** die konstante Leistung ohne Ein- und Ausschaltzyklen ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle. Dank dieser Technologie, werden die Garzeiten verkürzt, der Energieverbrauch reduziert und die Garergebnisse optimiert.
-  **Teleskopschienen:** ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
-  **Vapor Clean:** eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.
-  **Display VIVOScreen:** das 4,3" VIVOScreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.
-  **INSTANT GO:** Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.
-  **Multipoint-Kerntemperaturfühler:** dank der sehr präzisen Temperaturkontrolle im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Messpunkten, die bis zur Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die perfekte Kerntemperatur ermitteln und das Garprogramm beenden.
-  **SAMETIME:** der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitersparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der SameTime Algorithmus berechnet die Zeiten, die Garfunktionen und alle Parameter so, dass bis zu 3 Speisen in Reihe und somit final zur gleichen Zeit zubereitet werden können.
-  **AIRFRY:** spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.



DeltaT-Garen: der Backofen regelt die Temperatur des Garguts vollautomatisch. Einfach den Multipoint-Kerntemperaturfühler zentriert in das Gargut einführen und eine vordefinierte Temperatur des Garguts (DeltaT genannt) im Display eingeben. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird das Programm automatisch abgeschaltet und im Display signalisiert. Diese Funktion ermöglicht eine auf das °C genaue Zubereitung, um zarte, saftige, gesunde Gerichte von höchster Qualität zu erhalten.