

Backofen Series 4001



Backöfen und Zubehör

Code: 7131 057



EINZELHEITEN

Material Edelstahl + Glas

Textur Satiniert ANTI-TOUCH

Versorgung 220-240 V 50/60 Hz

Energieklasse A++

Abmessungen 60x60 cm

Serienmäßige Ausstattung 2 Backbleche mit EasyClean-Emaillierung - 1 Edelstahlrost

Muffelfinish Emaillierung Easy Clean

Führungen 3 Teleskop-Vollauszüge

Beleuchtung Unabhängiges Backofenlicht

Anzahl der Türfenster 3 Glasscheiben

Programmierung Elektronische Programmierung Self Cooking

Kühlung Tangentiale Belüftung

Backofentyp Multifunktions-Backofen

Art der Bedienelemente Touch Control

Volumen 65Lt

GARPROGRAMME

Garen von unten Garen von besonders empfindlichen Lebensmitteln und zum Warmhalten nach dem Garen.

Garen von oben Geeignet zum Aufwärmen von Speisen.

Traditionelles Garen Ideale Funktion für alle traditionellen Rezepte, für Brot, Kuchen und Braten.

Umluft-Garen Die Kombination aus Umluft und kreisförmigem Heizelement ermöglicht es, verschiedene Arten von Speisen zusammen zu garen, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.

Umluft-Garen ECO Programm mit geringem Energieverbrauch, ideal zum Aufwärmen und für Lebensmittel, die ein sanftes, progressives Garen erfordern.

Umluft-Grill Die Wirkung des Ventilators in Kombination mit der des Grills ermöglicht ein schnelles und tiefes Garen, das für großvolumige Speisen notwendig ist.

Ventilator + Garen von unten Programm mit geringem Energieverbrauch, ideal zum Aufwärmen und für Lebensmittel, die ein sanftes, progressives Garen erfordern.

Intensives Garen

Das obere und untere Heizelement sorgen zusammen mit dem Ventilator für ein schnelles und gleichmäßiges Garen. Ideal für Pizza, Brot, Braten, Lasagne und herzhafte Pasteten.

Doppelter Grill

Die Hitze wird nur durch den oberen Grill erzeugt: ideal zum Toasten, Gratinieren und Anbraten von Speisen, geeignet für Fleisch, Fisch und Pasta.

Zentraler Grill

Ideal zum Toasten oder Überbacken von kleinen Portionen.

Dehydrierung

Im Dehydrierungsmodus wird eine niedrigere Temperatur verwendet, und die zirkulierende erwärmte Luft entzieht den Lebensmitteln langsam die Feuchtigkeit, um sie zu konservieren.

Auftauen

Dadurch können die Speisen in einem Drittel der Zeit durch gleichmäßige Luftverteilung bei Raumtemperatur aufgetaut werden.

Pizza-Funktion

Die Kombination aus Garen von unten, von oben, mit Umluft und Grill sorgt für eine knusprige und gleichmäßig gebackene Pizza auf mehreren Ebenen.

AcquaClean-Funktion

Reinigungsprogramm, das dank des im Garraum erzeugten Dampfes Verkrustungen aufweicht.

MERKMALE

Energieklasse A++

Eine Produktreihe, die vollständig in die Klassen A++, A+ und A eingestuft ist. Eine wichtige Errungenschaft, welche die auf die Optimierung von Leistung und Einsparungen ausgerichtete hohe Qualität beweist.

SELF-COOKING

Ein intuitives und fortschrittliches Programmiersystem, mit dem Sie eine große Anzahl von voreingestellten Rezepten abrufen und exklusive Rezepte speichern.

THERMOSONDE

Dieses unübertröffnete Profi-Gerät ermöglicht eine perfekte Kontrolle des Garvorgangs und misst die Kerntemperatur des Garguts in Echtzeit.

SCHNELLES VORHEIZEN

Mit dieser Funktion werden die Heizelemente und ein Heißluftstrom aktiviert, so dass eine Temperatur von 200 °C schnell erreicht werden kann.

TELESKOP-VOLLAUSZÜGE

Die Schienen, auf denen die Backbleche und Roste gleiten, begünstigen eine bessere Raumauflistung und erleichtern das Herausnehmen der Gerichte. Noch bequemer und sicherer dank der vollständigen Absaugung aus dem Backraum.

DREIFACH-GLAS

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Das sorgt für niedrige Temperaturen an der Außenseite und weniger Wärmeverlust.

STOP-SOL-GLAS

Die Verdunkelung und Verspiegelung des Außenglases verleihen dem Ofen ein elegantes und modernes Aussehen. Das Glas bleibt verdunkelt, wenn der Backofen nicht benutzt wird, und wird transparent, wenn er eingeschaltet ist.

VOLLGLASTÜR INNEN

Die Innenseite der Tür besteht aus einer einzigen, glatten Glasfläche, die sich sehr gut reinigen lässt.

EASY-CLEAN-EMAILLE

Durch die spezielle Emaillierung sind die Innenflächen des Backofens und des Zubehörs perfekt antihhaftbeschichtet. Die Härte und die geringe Porosität erleichtern die Reinigung.

TANGENTIALE BELÜFTUNG

Die spezielle Belüftung erzeugt einen Luftstrom zwischen der Muffel und dem Rahmen, wodurch die Temperatur der Außenflächen reduziert wird. Der Backofen setzt die Möbel also keinen starken Temperaturschwankungen aus.

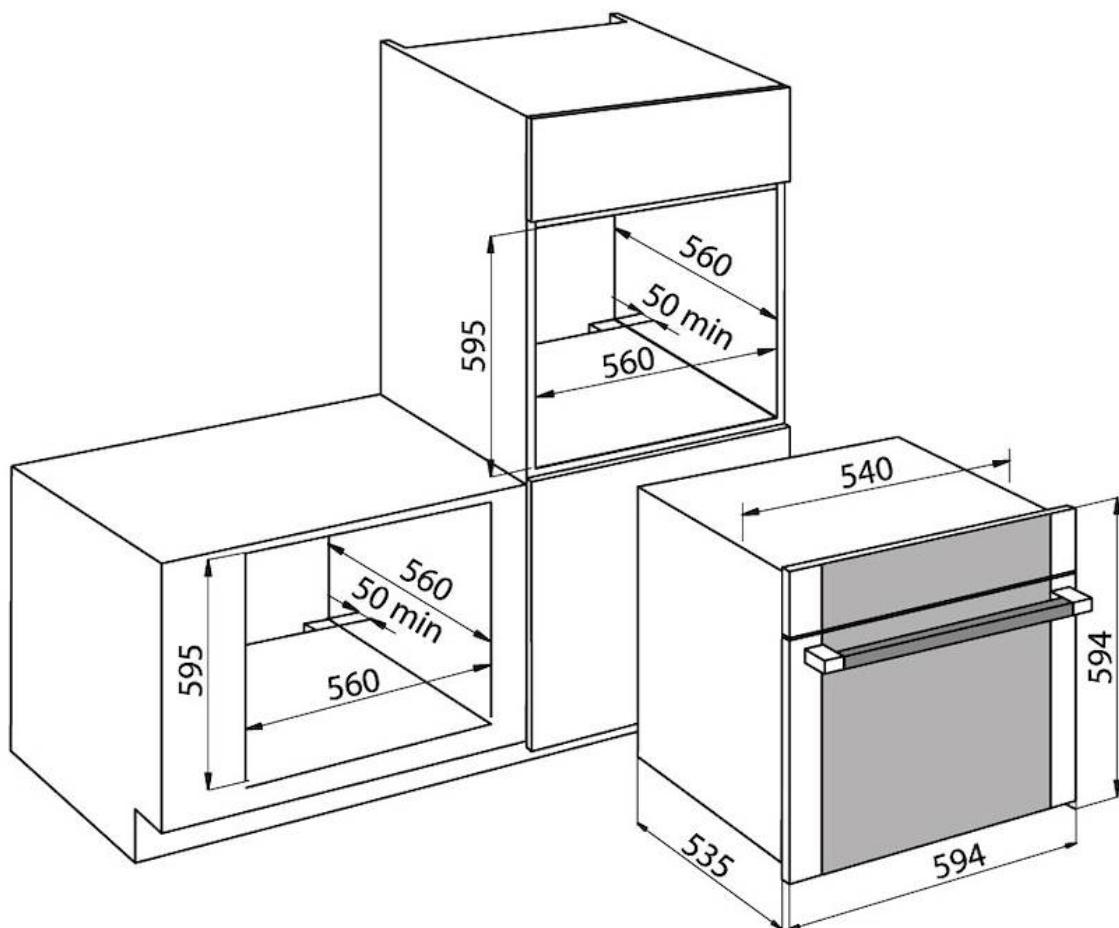
ANTI-TOUCH-FINISH

Die Stahlteile der Tür sind dank des speziellen Schutzes vollkommen glatt und vor lästigen Fingerabdrücken geschützt, wobei die Eleganz der satinierten Oberfläche erhalten bleibt.

SANFT SCHLIEßENDE TÜR

Die Türscharniere werden am Ende der Bewegung automatisch abgebremst, so dass ein sanftes, geräuschloses Schließen jederzeit möglich ist.

TECHNISCHE DATEN



GALERIE

