

SO5100TB3




Produktkategorie	75 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709327125



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Gerätetür	Vollglas
Farbe	Schwarz	Türgriff	Linea minimal
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Linea
Farbe des Dekors	Grau	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz-Matt
Art des Dekors	Symbole		









Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LED	Anzahl der Bedienknebel	2


Programme / Funktionen

Garfunktionen	8
---------------	---


Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Minutenzähler	Ja
----------------------------	-------------------------	---------------	----

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	77 l	Leistung der Heißluft 1	2000 W
Typ Garraum	QS-Galileo	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Temperatur min.	30 °C	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Temperatur max.	260 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl der Garebenen	4	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Unterhitze	1600 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	312x613x402 mm
Leistung der Oberhitze	1200 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung des Kleinflächengrills	1500 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Leistung des Großflächengrills	2700 W		

Technische Daten / Energielabel



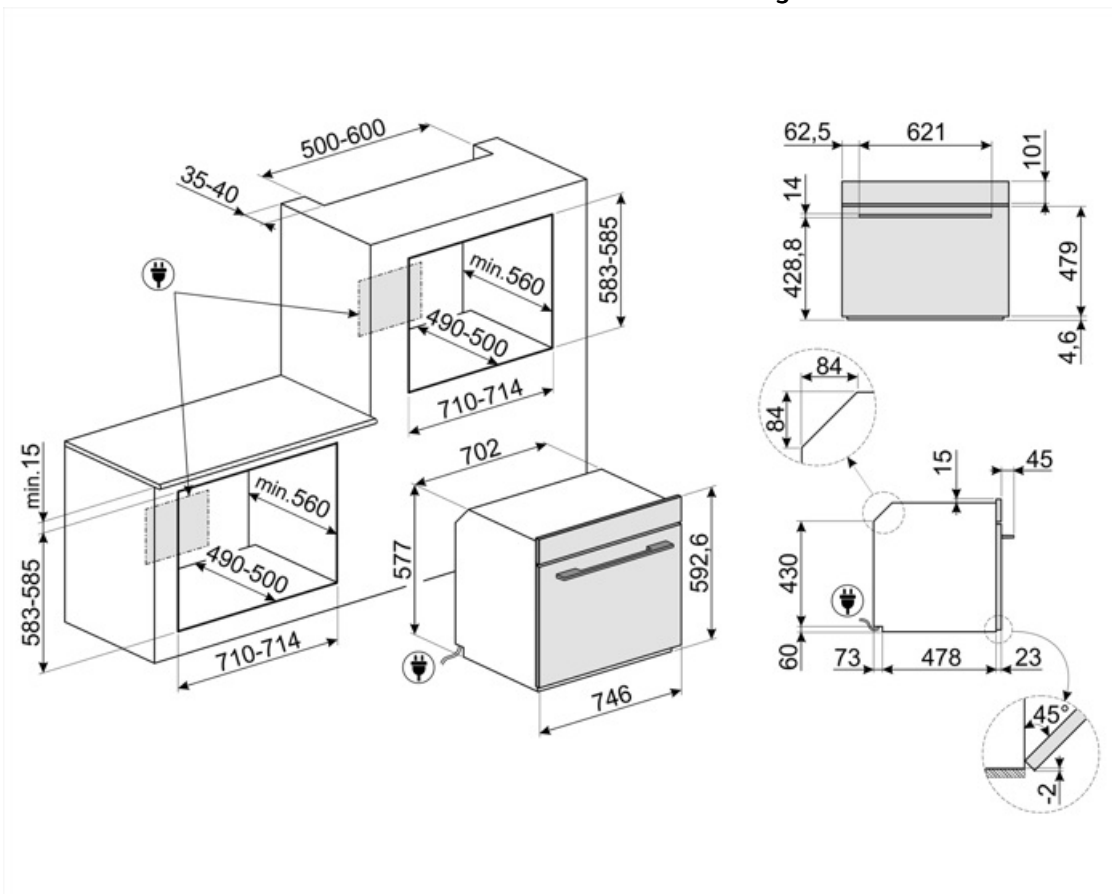
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.56 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	77 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.71 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.24 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.46 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	81.6 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)	1
-----------------------------------	---	---	---

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3100 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Länge Netzkabel	150 cm























Kompatibel Zubehör

STONE

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



Symbolverzeichnis

- | | |
|---|--|
|  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |
|  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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 äüÙe</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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 einzu</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p> |  <p>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 Ga</p> |
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |



Nutzvolumen 77 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 90 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.