

# 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	Dunkelgrau	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz-Matt
Art des Dekors	Schraffur		









## 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



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

## Technische Daten / Energielabel



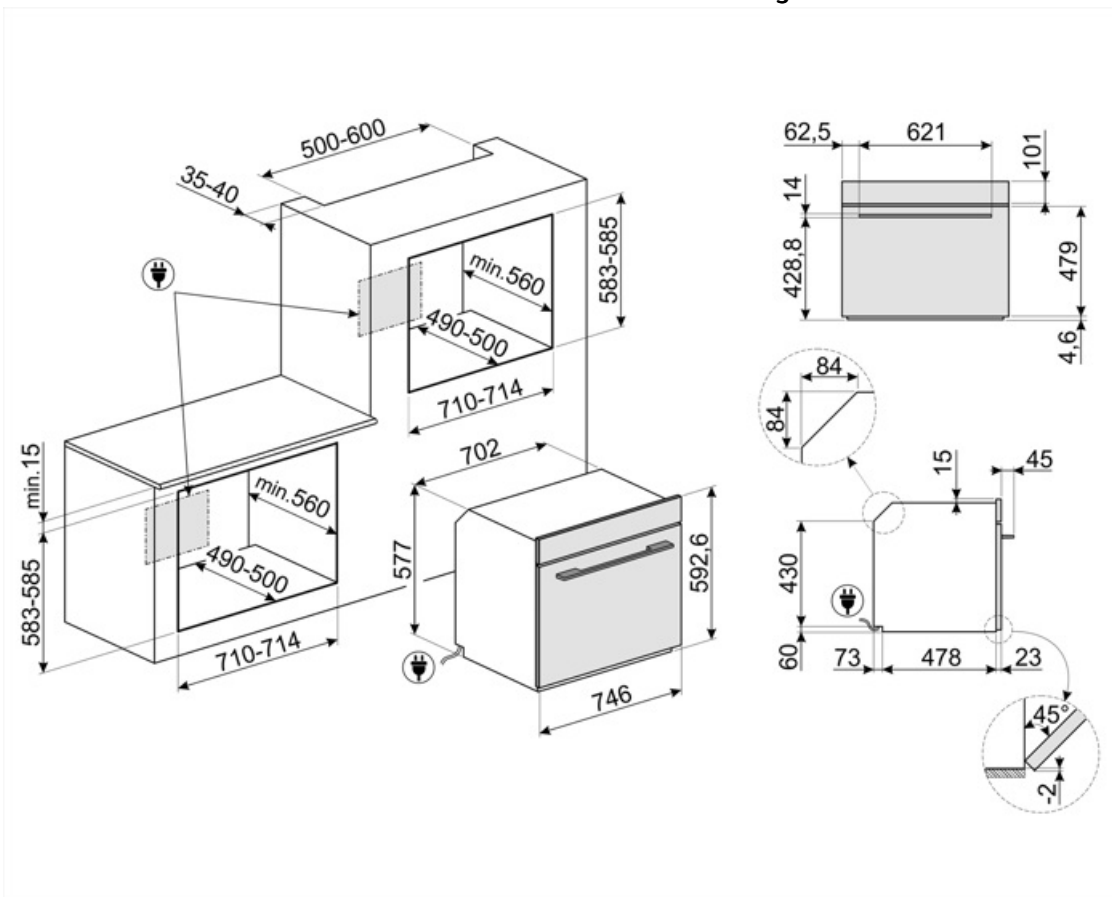
<b>Energieeffizienzklasse</b> (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	2,56 MJ
<b>Nutzbare Garraumvolumen</b>	77 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0,71 kWh
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	1,24 kWh	<b>Anzahl der Garräume</b>	1
<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus</b>	4,46 MJ	<b>Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)</b>	81,6 %

## Serienzubehör

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

## Elektrischer Anschluss

<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3100 W
<b>Netzstecker</b>	Nein	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	14 A	<b>Länge Netzkabel</b>	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-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung 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 DIGIScreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.