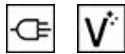


SO5100TB3



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



Ästhetik

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

Bedienelemente

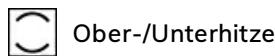


Display	DigiScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LED	Anzahl der	2

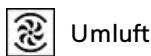
Programme / Funktionen

Garfunktionen	8
Automatikprogramme	No
Personalisierte Rezepte	No

Garfunktionen



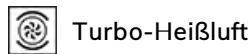
Ober-/Unterhitze



Umluft



Heißluft



Turbo-Heißluft



ECO



Großflächengrill

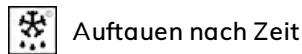


Großflächengrill + Umluft



Unterhitze

Sonderfunktionen



Auftauen nach Zeit

Reinigungsprogramm



Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit

Zeitvorwahl und Garende

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)

72 l

Leistung der Heißluft 1

2000 W

Temperatur min.

30 °C

Sicherheitsabschaltung

Ja

Temperatur max.

260 °C

der Beheizung bei

Türöffnung

Anzahl der Garebenen

4

Art der Türöffnung

Standard Türöffnung

Gerätetür

Kontrollierte Türkühlung

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)

Einfach

Abnehmbare Gerätetür

Ja

Anzahl der Beleuchtungen

1

Vollglasinnentür

Ja

Art der Beleuchtung

Halogen

Vollglasinnentür

Ja

Innenbeleuchtung

Ja

herausnehmbar

Ja

austauschbar

Anzahl aller

3

Leistung der Beleuchtung

40 W

Türverglasungen

Kühlgebläse

Leistung der Unterhitze

1600 W

Abkühlsystem

Doppelt

Leistung der Oberhitze

1200 W

Kaminabzugssystem

Ja

Leistung des Kleinflächengrills

1500 W

Variable Drehzahl des

Ja

Leistung des Großflächengrills

2700 W

Kühlgebläses

312x613x402 mm

Nutzabmessungen des

Temperaturregelung

Garraums (HxBxT)

Elektronisch

Material des Garraums

Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



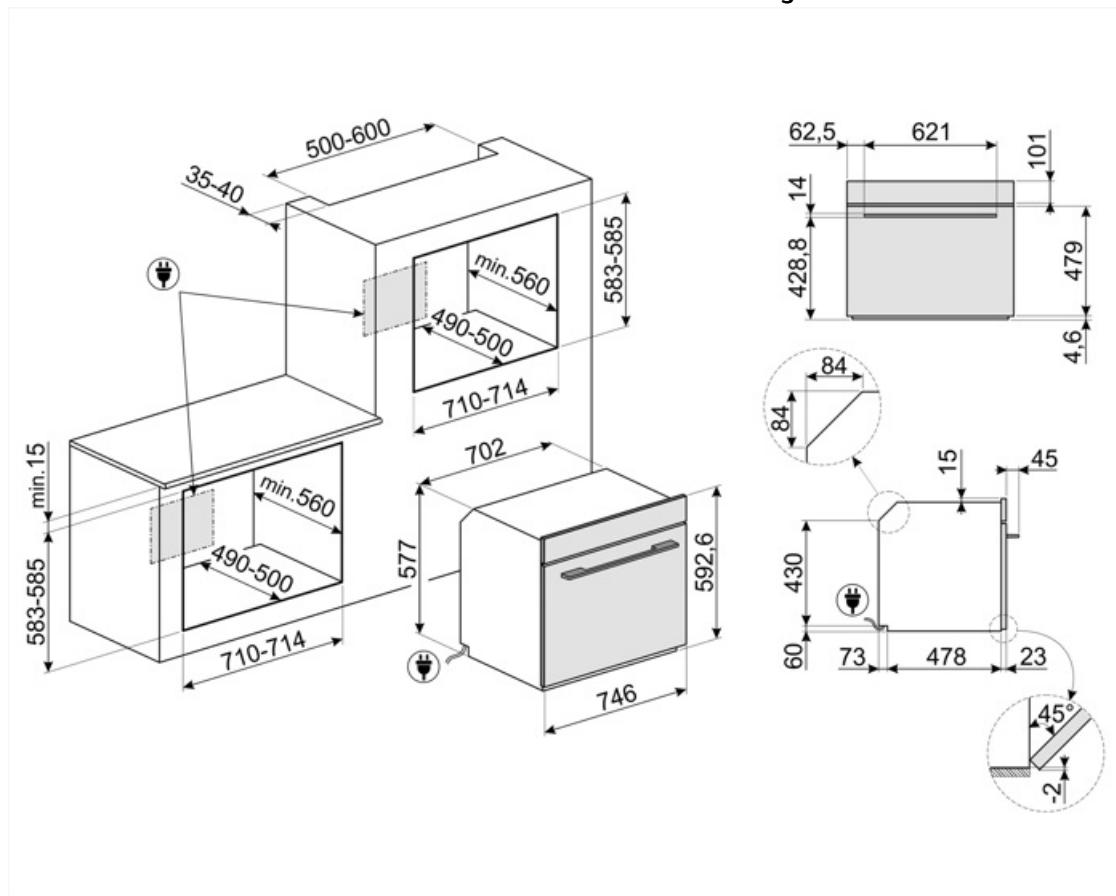
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,56 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	77 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,71 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (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



Symbols glossary

 A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.	 Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
 Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.	 Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
 Elektro-Anschluss	 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 äuße
 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	 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.
 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.
 ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzufüllen	 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.
 Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.	 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
 Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.	 Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
 Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.	 Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.
 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.	 Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



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 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.