

# SO5100TB3



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



## Ästhetik

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

## Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Anzahl der Bedienknebel	2
Display-Technologie	LED	Bedienknebel	Linea
Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz-Matt

## 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>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	250 °C	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Gerätetür</b>	Kontrollierte Türkühlung
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerrahmen	<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>Beleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Beleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1600 W	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja
<b>Leistung der Oberhitze</b>	1200 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	312x613x402 mm
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1500 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W	<b>Material des Garraumes</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 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>Nutzbares 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</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	14 A	<b>Länge des Netzkabels</b>	115 cm
<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3100 W		

## Sonderzubehör

---

### 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 (TT)

 <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>DISPLAY-TYP DIGIscreen</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p>
 <p>Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.</p>	 <p>Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilerte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.</p>	 <p>UNTERHITZE: Die Heizleistung kommt nur von unten aus dem Garraum. Ideal für süße und herzhafte Torten, Aufläufe und Pizzen. Entwickelt, um das Backen zu vervollständigen und die Speisen knuspriger zu halten. Bei Gasbacköfen steht das Symbol für den Gasbrenner.</p>
 <p>Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</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>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>
 <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>	 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>
 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>	 <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>



The oven cavity has 4 different cooking levels.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.