SO6101S2B3

Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	SteamOne
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709326937

Ästhetik

Ästhetik	Linea	**Art des Dekors**	Symbole
Farbe	Schwarz	**Gerätetür**	Vollglas
Oberfläche	Hochglanz	**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

Bedienelemente

Display	CompactScreen	**Bedienungsart**	Bedienknebel
Typ Display	LCD	**Anzahl der Bedienknebel**	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	11

Garfunktionen

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

Garfunktionen mit Dampf

Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze

Sonstige Dampffunktionen

- Restwasserrückführung
- Entkalkung

Sonderfunktionen

- Auftauen nach Zeit
- Hefestufe
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Minutenzähler	Ja	**Schnell-Vorheizung**	Ja

Technische Eigenschaften

Temperatur min.	30 °C	**Abnehmbare Gerätetür**	Ja
Temperatur max.	280 °C	**Vollglasinnentür**	Ja
Anzahl der Garebenen	5	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	**Anzahl aller Türverglasungen**	3
Anzahl der Beleuchtungen	1	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	**Kaminabzugsleistung**	Fixiert
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	**Abkühlsystem**	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Kaminabzugssystem**	Einzeln

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung des Kleinflächengrills	1800 W
Leistung der Heißluft 1	2000 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Dampfsystem	20 - 40%
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Temperaturregelung	Elektronisch
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Wasserbefüllung	Manuell
Kapazität Wassertank	0,8 l

Technische Daten / Energielabel

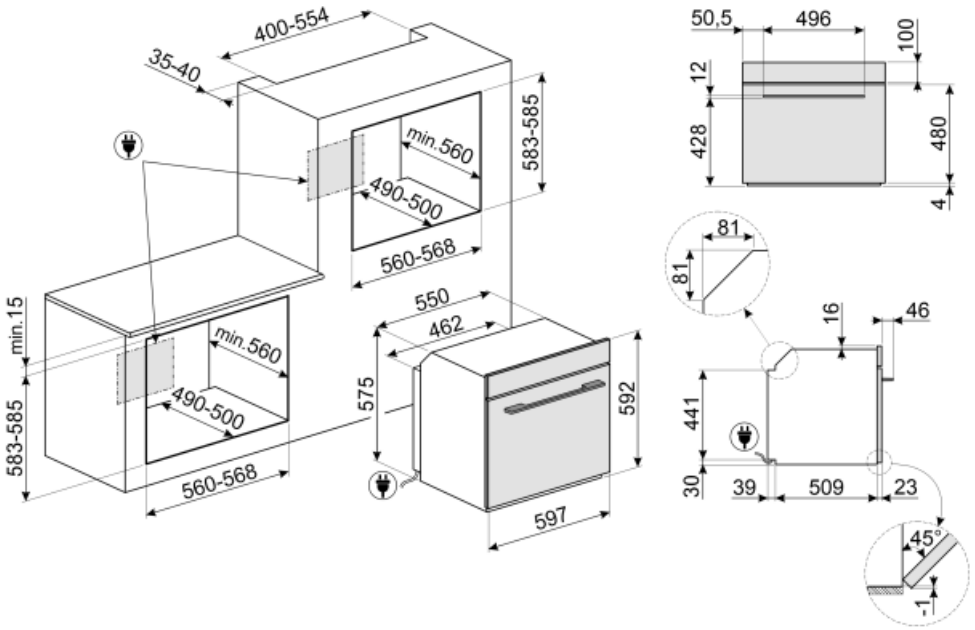
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Nutzbares Garraumvolumen	68 l
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.15 KWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.14 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.68 KWh
Anzahl der Garräume	1
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1
Auflagerost für Fettpfanne	1
Sonstiges	Wasserbeladungs-Kit

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V
Absicherung	13 A
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Frequenz	50/60 Hz
Länge Netzkabel	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

Sonderzubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.

SFLK1

Kindersicherung.

PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO../SOP.. (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO, Display00 oder mit 3 Bedienknebeln)

BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.

PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

GTP2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO oder Display00 mit 3 Bedienknebeln)

PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

ET50

Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO.../ SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.

ET20

Backblech grau emailliert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.

STONE

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

Alternative Produkte

SO6101S2S

Silber

SO6101S2N

Schwarz

Symbols glossary (TT)

Manuelles Wasser-Füllsystem: Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.

Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfgaren eignet sich hervorragend zum Garen von Fleisch: Es macht es nicht nur sehr zart, sondern erhält auch seinen Geschmack und macht es noch saftiger. Auch zum Garen von Hefeteigen und zum Backen von Brot wird das Dampfgaren empfohlen: Die Feuchtigkeit ermöglicht es dem Teig während des Garens zu entwickeln, bevor sich eine Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, erkennbar an der größeren Ausbreitung. Es eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu trocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Lebensmitteln.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.

A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.

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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.

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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.

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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.

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 einzugeben.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.

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 Garen erfordern.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.

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.

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.

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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

DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 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.

Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.