

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

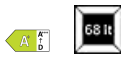
| | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|----|
|  | Programmierung der Garzeit | Zeitvorwahl und Garende | Demo-Mode Showroom-Funktion | Ja |
| | Minutenzähler | Ja | Schnell-Vorheizung | Ja |
| | Weitere Funktionen | | | |

Technische Eigenschaften

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

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

Technische Daten / Energielabel

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

Serienzubehör

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

Elektrischer Anschluss

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



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.



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.



GTP2

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



PALPZ

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



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.



STONE

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



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



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.



GTT2

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




































SFLK1

Kindersicherung.



Symbols glossary

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |
|  <p>Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfneiveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfparen verringert die Verwendung von F</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>Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.</p> |
|  <p>DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienelemente zu bedienen.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>Elektro-Anschluss</p> |  <p>Ever Clean-Emailierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emailierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emailierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußere</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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.</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> |

-  **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.
-  **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.
-  **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 o
-  **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
-  **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.
-  **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 Backofenfunkt
-  **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.
-  **Nutzvolumen 78 l:** umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.