

SO6101S2B3







Produktkategorie 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro

Garmethode Dampfgaren kombiniert

Galileo Plattform SteamOne Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709326937



Ästhetik

Ästhetik Linea **Farbe** Schwarz Oberfläche Hochglanz Design Flach Material Glas Glasart Klarglas Farbe des Dekors Grau

Art des Dekors Symbole Vollglas Gerätetür Linea minimal Türgriff Farbe/Ausführung des Schwarz Türgriffs

Siebdruck Markenlogo Bedienknebel Linea Schwarz-Matt

Farbe/Ausführung der Bedienknebel

Bedienelemente



CompactScreen Bedienknebel Display **Bedienungsart**

Anzahl der Typ Display LCD Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 11



Innenbeleuchtung

austauschbar

Ja

Garfunktionen Umluft Heißluft Ober-/Unterhitze Großflächengrill ECO Turbo-Heißluft Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Heißluft Unterhitze Pizza Garfunktionen mit Dampf 8 Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze Sonstige Dampffunktionen Restwasserrückführung Entkalkung Sonderfunktionen Hefestufe Auftauen nach Zeit Sabbath Reinigungsprogramm Vapor Clean **Optionen** Programmierung der Zeitvorwahl und Garende Demo-Mode Showroom- Ja Garzeit **Funktion** Schnell-Vorheizung Minutenzähler Ja Ja Weitere Funktionen **Technische Eigenschaften** 30°C Temperatur min. Abnehmbare Gerätetür Ja Temperatur max. 280°C Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür Anzahl der Garebenen Ja herausnehmbar **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl aller 3 Türverglasungen Anzahl der 1 Soft-Close Komfort-Beleuchtungen Ja Schließsystem Art der Beleuchtung Halogen

SMEG SPA 31.10.2025

Kaminabzugsleistung

Abkühlsystem

Fixiert

Kühlgebläse



Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung des 1800 W Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung

Art der Türöffnung Gerätetür

40 W

2000 W

Standard Türöffnung

Kontrollierte Türkühlung

Ja

la

Dampfsystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) Temperaturregelung

> Material des Garraums Wasserbefüllung

Kapazität Wassertank

Kaminabzugssystem

Einfach

20 - 40%

353x470x401 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung

Manuell 18,0

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D)

Nutzbares 68 I

Garraumvolumen

Energieverbrauch pro

Zvklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Α+

1.15 kWh

4.14 MJ

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 2.45 MJ 0.68 kWh

1 81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre

Backblech grau

1

1 emailliert (H: 50 mm)

Auflagerost für Fettpfanne

Sonstiges

1

Wasserbeladungs-Kit

Elektrischer Anschluss

Spannung Absicherung 220-240 V 13 A

3000 W

Elektrischer Gesamtanschlusswert Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 150 cm







Kompatibel Zubehör

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.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm
Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der
Galileo Backöfen und 60 cm
Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal,
um im Backofen den Effekt des
klassischen Frittierens zu erreichen,
aber mit nur halb so vielen Kalorien
und Fetten.



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



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.



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.



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

GTT2

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

GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro

PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

PR3845N

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

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.



SFLK1

Kindersicherung.



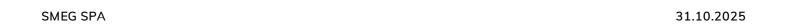


STONE

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



Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.





Symbols glossary



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.



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



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 F



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.



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



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 Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



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.



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





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



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



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.



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.



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 Backofenfunkt



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen



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



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



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



Nutzvolumen 78 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.