

# SO6102S3PS



<b>Produktkategorie</b>	60 cm
<b>Produktfamilie</b>	Backofen
<b>Vitality-System</b>	Ja
<b>Energiequelle</b>	Elektrisch
<b>Energiequelle</b>	Elektro
<b>Garmethode</b>	Dampfgaren kombiniert
<b>Galileo Plattform</b>	Steam100
<b>Reinigungssystem</b>	Vapor Clean
<b>EAN13</b>	8017709306267



## Ästhetik

<b>Ästhetik</b>	Linea	<b>Art des Dekors</b>	Symbole
<b>Farbe</b>	Silber	<b>Gerätetür</b>	Vollglas
<b>Oberfläche</b>	Hochglanz	<b>Türgriff</b>	Linea
<b>Design</b>	Flach	<b>Farbe/Ausführung des Türgriffs</b>	Chrom
<b>Material</b>	Glas	<b>Markenlogo</b>	Siebdruck
<b>Glasart</b>	Stopsol-Silberglas	<b>Bedienknebel</b>	Linea
<b>Farbe des Dekors</b>	Weiß		

## Bedienelemente

			
<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Bedienungsart</b>	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
<b>Typ Display</b>	LCD	<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	2

## Programme / Funktionen

<b>Garfunktionen</b>	12
----------------------	----

## Garfunktionen

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

## Garfunktionen mit Dampf

Dampf	Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze	Dampf + Heißluft
-------	----------------------------------	------------------

Sous-Vide-Garen

## Sonstige Dampffunktionen

Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	Wasseraufnahme
Entkalkung		

## Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Hefestufe	Stone Cooking
BBQ	Air-Fry	Sabbath

## Reinigungsprogramm

Vapor Clean

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Garen mit Kerntemperaturfühler</b>	Ja
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja

## Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	250 °C	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5		

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Anzahl aller Türverglasungen	3
Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Kaminabzugsleistung	Variabel
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlssystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einzel
Leistung der Unterhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Temperaturregelung	Elektronisch
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Material Garraum	Ever Clean Emailierung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung	Wasserbefüllung	Manuell
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Kapazität Wassertank	0,8 l

## Technische Daten / Energielabel

 Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A++	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	1.84 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	67 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.51 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.96 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.46 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	61,4 %

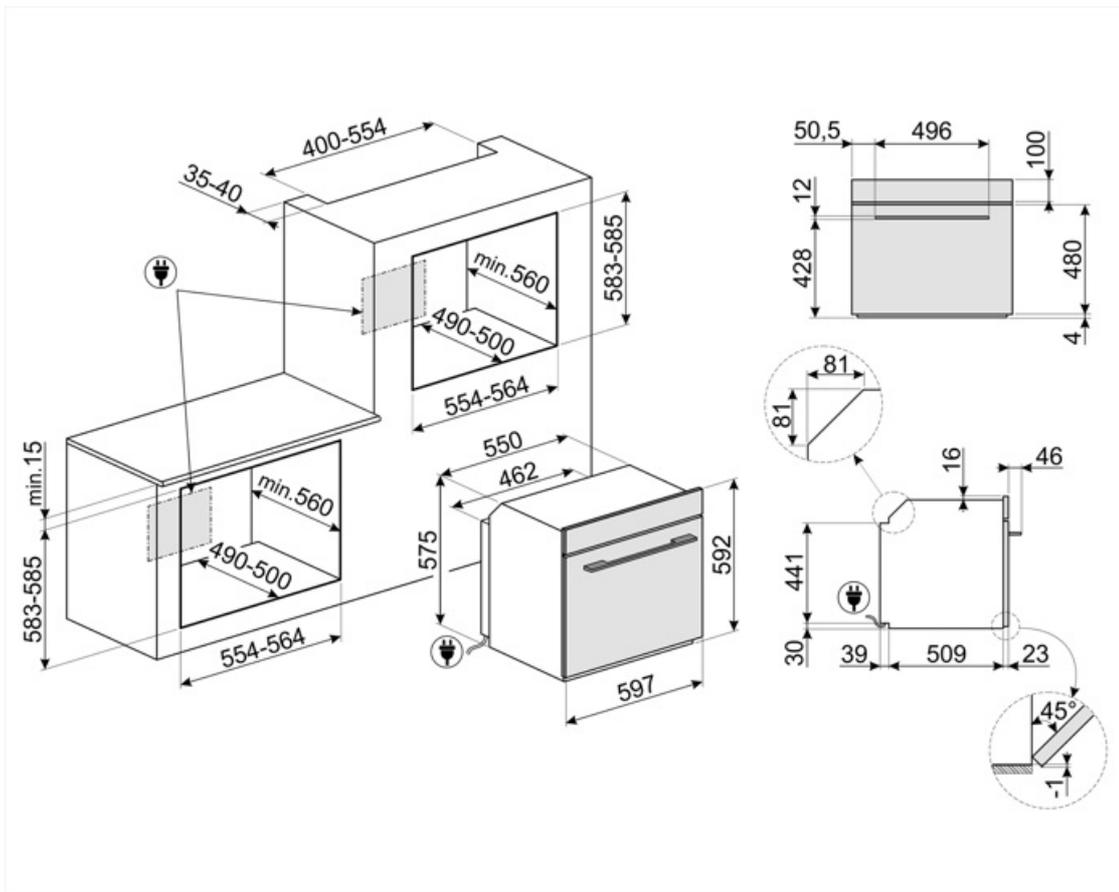
## Serienzubehör

 Grillrost mit Tiefensperre	1	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailiert (H: 50 mm)	1	Kerntemperaturfühler	Singlepoint-Kerntemperaturfühler
Auflagerost für Fettpfanne	1	Sonstiges	Wasserbeladungs-Kit
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1		

## Elektrischer Anschluss

**Spannung** 220-240 V  
**Absicherung** 13 A  
**Elektrischer Gesamterschlusswert** 3000 W

**Frequenz** 50/60 Hz  
**Länge Netzkabel** 115 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.



### BX640

Garschale ungelocht aus Edelstahl, 2,7 l, geeignet für Dampfbacköfen der Serie SO... / SOP... zum Garen von Speisen wie Reis, Nudeln oder anderen Lebensmitteln in Wasser oder Sauce. Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm



### BX640PL

Edelstahl-Garschale gelocht, 2,7 L, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 455x352x40 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudeln.



### 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.



### PALPZ

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



### SFLK1

Kindersicherung.



### 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



### BX640P

Edelstahl-Garschale ungelocht für Dampfgerätere, 2,7, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelgerichte, wov



### 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.



### GTTV2

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



### 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



---

## Alternative Produkte

---



**S06102S3PG**  
Neptune Grey



**S06102S3PB3**  
Schwarz

## Symbols glossary

	 <p>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</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>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung</p>	 <p>Elektro-Anschluss</p>
 <p>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 außen</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: 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 einzulegen</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>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</p>

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Sous Vide Garen:</b> Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die S</p>   |  <p><b>Dampfgaren:</b> die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für d</p>   |
|  <p><b>Umluft + Dampf:</b> 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</p>   |  <p><b>Heißluft + Dampf:</b> Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu</p>   |
|  <p><b>Restwasserrückführung:</b> das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.</p>   |  <p><b>Turbo-Heißluft:</b> 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</p>   |
|  <p><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>   |
|  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |
|  <p><b>Kerntemperaturfühler:</b> dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreich</p> |  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>   |  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> 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</p> |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>   |
|  <p><b>Tankreinigung:</b> um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.</p>  |  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Vapor Clean:</b> eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>  |  <p><b>Nutzvolumen 79 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |



EVOScreen LCD-Display



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.



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprigen Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und das



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.