

SO6102TGF





Produktkategorie 60 cm Produktfamilie Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro Garmethode Heißluft **Galileo Plattform** Multifunktion Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709350833



Ästhetik

Ästhetik Linea
Farbe Neptune Grey
Oberfläche Matt
Design Flach
Material Glas
Glasart Klarglas

Farbe des Dekors Schwarz

Art des Dekors Symbole

Gerätetür Vollglas

Türgriff Linea minimal

Farbe/Ausführung des Metall satiniert und

Türgriffs Schwarz

Türgriffs Schwarz

Markenlogo Siebdruck

Bedienelemente





Display EvoScreen
Typ Display LCD

Bedienungsart Touch-Control

Programme / Funktionen

Garfunktionen

10



Garfunktionen Ober-/Unterhitze Umluft Heißluft Turbo-Heißluft ECO Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze + Heißluft Pizza Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Hefestufe Stone Cooking Sabbath **BBQ** Air-Fry Reinigungsprogramm Vapor Clean **Optionen** Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-Light Garende Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar Minutenzähler Ja Demo-Mode Showroom-Tastensperre/Kindersicherung Ja **Funktion** Schnell-Vorheizung Ja Technische Eigenschaften

.5			
Temperatur min.	30 °C	Gerätetür	Cool Door
Temperatur max.	280 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Beleuchtung	Halogen	Soft-Close Komfort-	Ja
Innenbeleuchtung	Ja	Schließsystem	
austauschbar		Soft-Open Komfort-	Ja
Leistung der	40 W	Öffnungssystem	
Beleuchtung		Kaminabzugsleistung	Fixiert
Garraumbeleuchtung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
bei Türöffnung		Kaminabzugssystem	Einfach
Leistung der Unterhitze	1200 W		



Leistung des Kleinflächengrills 1750 W

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung

2000 W

la

Standard Türöffnung

Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung

Material des Garraums

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung

353x470x401 mm

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D)

Nutzbares

Garraumvolumen

Energieverbrauch pro

Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric

cavity)

Energieverbrauch pro Zvklus und Garraum im

konventionellen Modus

A+

68 I

1,15 kWh

4.14 MI

1

1

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)

0,68 kWh

2,45 MJ

81 %

1

Serienzubehör



Grillrost mit **Tiefensperre**

Backblech emailliert (H: 1

20 mm)

Backblech grau emailliert (H: 50 mm) Auflagerost für **Fettpfanne**

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) Netzstecker

Absicherung

220-240 V (F;E) Schuko

13 A

Elektrischer

Gesamtanschlusswert

Frequenz Länge Netzkabel 3000 W

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)

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



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappariff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 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.



SFLK1

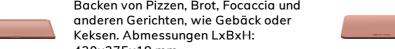
Kindersicherung.

STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und 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



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



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



EVOScreen LCD-Display



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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 Beleuch



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



Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhi



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 dab



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.		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
旦	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.
<u>o</u>	Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.	O.	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.
i	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	.5	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.		Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
٠	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.	9	Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.
V	Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.	68 it	Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
78 it	Nutzvolumen 78 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.		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.