

S06102TN





Produktkategorie 60 cm Produktfamilie Backofen Elektrisch Energiequelle Energiequelle Elektro Garmethode Heißluft **Galileo Plattform** Multifunktion Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709301675



Ästhetik

Ästhetik Art des Dekors Symbole Linea **Farbe** Schwarz Gerätetür Vollglas Oberfläche Hochglanz Türgriff Linea Farbe/Ausführung des Design Flach Chrom Türgriffs Material Glas Siebdruck Markenlogo Glasart Klarglas

Bedienelemente

Farbe des Dekors



Display EvoScreen
Typ Display LCD

Bedienungsart Bedienknebel + Touch-Bedientasten

Anzahl der Bedienknebel

Bedienknebel

2

Linea

Programme / Funktionen

Garfunktionen 10

Grau



Leistung der

Beleuchtung

bei Türöffnung

Garraumbeleuchtung

Leistung der Unterhitze

40 W

1200 W

Ja

Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft Turbo-Heißluft ECO Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Heißluft Unterhitze Pizza Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Hefestufe Stone Cooking BBQ Air-Fry Sabbath Reinigungsprogramm Vapor Clean Optionen Zeitvorwahl und Weitere Funktionen Programmierung der Garzeit Warmhalten, ECO-Light Garende Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar Minutenzähler Ja Demo-Mode Showroom-Tastensperre/Kindersicherung Ja **Funktion** Schnell-Vorheizung Ja **Technische Eigenschaften** 30 °C Temperatur min. Gerätetür Cool Door 280°C Temperatur max. Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Anzahl der Garebenen Ja Vollglasinnentür **Anzahl der Ventilation** Einfach Ja (Umluft/Heißluft) herausnehmbar 3 Anzahl der 2 Anzahl aller Beleuchtungen Türverglasungen Soft-Close Komfort-Art der Beleuchtung Halogen Ja Schließsystem Innenbeleuchtung Ja austauschbar Soft-Open Komfort-Ja

SMEG SPA 07.11.2025

Öffnungssystem

Abkühlsystem

Kaminabzugsleistung

Kaminabzugssystem

Fixiert

Einfach

Kühlgebläse



Leistung des

1750 W

Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1

Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung

2000 W

la

A+

68 I

1,15 kWh

4.14 MI

1

Standard Türöffnung

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung

Material des Garraums

353x470x401 mm

Elektronisch

2,45 MJ

0,68 kWh

Ever Clean Emaillierung

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

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex 81 %

Garraum 1 (EEI cavity)

Serienzubehör



Grillrost mit **Tiefensperre**

Backblech emailliert (H: 1

20 mm)

Backblech grau 1 emailliert (H: 50 mm)

Auflagerost für **Fettpfanne**

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Elektrischer Anschluss

Spannung **Absicherung** 220-240 V

Elektrischer

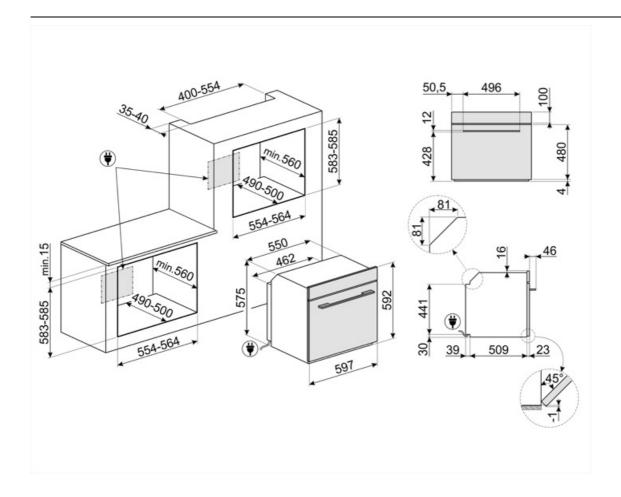
13 A 3000 W

Gesamtanschlusswert

Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 115 cm

1







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.

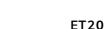


AIRFRY2

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.

GTP2

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)

PALPZ

PR3845X

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.



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





STONE2



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.



Alternative Produkte



SO6102TG Neptune Grey



SO6102TB3 Schwarz



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.



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



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.

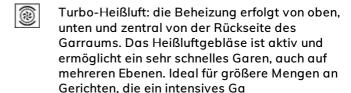


Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.





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



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.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

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.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

EVOScreen LCD-Display

Nutzvolumen 78 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.

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

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.