# SO6104S4PB3

| | |
|---|---|
| **Produktkategorie** | 60 cm |
| **Produktfamilie** | Backofen |
| **Vitality-System** | Ja |
| **Energiequelle** | Elektrisch |
| **Energiequelle** | Elektro |
| **Garmethode** | Dampfgaren kombiniert |
| **Galileo Plattform** | Steam100 Pro |
| **Reinigungssystem** | Vapor Clean |
| **EAN13** | 8017709344214 |

## Ästhetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ästhetik** | Linea | **Art des Dekors** | Symbole |
| **Farbe** | Schwarz | **Gerätetür** | Vollglas |
| **Design** | Flach | **Türgriff** | Linea minimal |
| **Material** | Glas | **Farbe/Ausführung des Türgriffs** | Schwarz |
| **Glasart** | Klarglas | | |
| **Farbe des Dekors** | Grau | **Markenlogo** | Siebdruck |

## Bedienelemente

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | VivoScreen | **Multilinguale Display-Sprachen** | 20 |
| **Typ Display** | TFT | | |
| **Bedienungsart** | Touch-Control | **Display-Sprachen** | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |

## Programme / Funktionen

| | |
|---|---|
| **Garfunktionen** | 20 |
| **Automatikprogramme** | 150 |
| **Feuchtigkeitsstufen** | 3 + manuell |

**Personalisierte Rezepte** 10

**Garfunktionen**

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

**Garfunktionen mit pulsierender Dampfunterstützung**

Umluft + Ober-/Unterhitze
Heißluft
Unterhitze + Heißluft
Turbo-Heißluft
Umluft+Grill

**Garfunktionen mit Dampf**

Dampf
Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze
Dampf + Heißluft
Unterhitze + Heißluft
Aufwärmem und Regenerieren
Sous-Vide-Garen

**Sonstige Dampffunktionen**

Wassertankreinigung
Restwasserrückführung
Wasseraufnahme
Entkalkung

**Sonderfunktionen**

Auftauen nach Zeit
Auftauen nach Gewicht
Hefestufe
Stone Cooking
BBQ
Air-Fry
Warmhalten
Tellerwärmer
Sabbath

**Reinigungsprogramm**

Vapor Clean

## Optionen

**DeltaT Cooking** Ja

| | |
|---|---|
| **Programmierung der Garzeit** | Zeitvorwahl und Garende |
| **Minutenzähler** | Ja |
| **Weitere Funktionen** | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar |
| **Garen mit Kerntemperaturfühler** | Ja |
| **Multi-Step-Cooking** | Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe |
| **Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren** | Ja |
| **SameTime** | Ja |
| **Demo-Mode Showroom-Funktion** | Ja |
| **Demo-Tutorial-Messeschaltung** | Ja |
| **Benutzerführung duch Berührung** | Ja |
| **Chronologie** | Die letzten 10 angewendete Funktionen |
| **Schnell-Vorheizung** | Ja |
| **Instant GO** | Ja |

## Technische Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Temperatur min.** | 25 °C |
| **Temperatur max.** | 250 °C |
| **Anzahl der Garebenen** | 5 |
| **Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)** | Einfach |
| **Anzahl der Beleuchtungen** | 2 |
| **Art der Beleuchtung** | Halogen |
| **Leistung der Beleuchtung** | 40 W |
| **Garraumbeleuchtung bei Türöffnung** | Ja |
| **Leistung der Unterhitze** | 1200 W |
| **Leistung der Oberhitze** | 1000 W |
| **Leistung des Kleinflächengrills** | 1700 W |
| **Leistung des Großflächengrills** | 2700 W |
| **Leistung der Heißluft 1** | 2000 W |
| **Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung** | Ja |
| **Art der Türöffnung** | Standard Türöffnung |
| **Gerätetür** | Kontrollierte Türkühlung |
| **Abnehmbare Gerätetür** | Ja |
| **Vollglasinnentür** | Ja |
| **Vollglasinnentür herausnehmbar** | Ja |
| **Anzahl aller Türverglasungen** | 3 |
| **Soft-Close Komfort-Schließsystem** | Ja |
| **Soft-Open Komfort-Öffnungssystem** | Ja |
| **Kaminabzugsleistung** | Variabel |
| **Abkühlsystem** | Querstromlüfter |
| **Kaminabzugssystem** | Doppelt |
| **Variable Drehzahl des Kühlgebläses** | Ja |
| **Dampfsystem** | 20 - 100% |
| **Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)** | 353x470x397 mm |
| **Temperaturregelung** | Elektronisch |
| **Material des Garraums** | Ever Clean Emaillierung |
| **Wasserbefüllung** | Fill & Hide 2 - automatisch |
| **Kapazität Wassertank** | 2,0 l |

## Technische Daten / Energielabel

| | |
|---|---|
| **Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)** | A++ |
| **Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus** | 1.84 MJ |

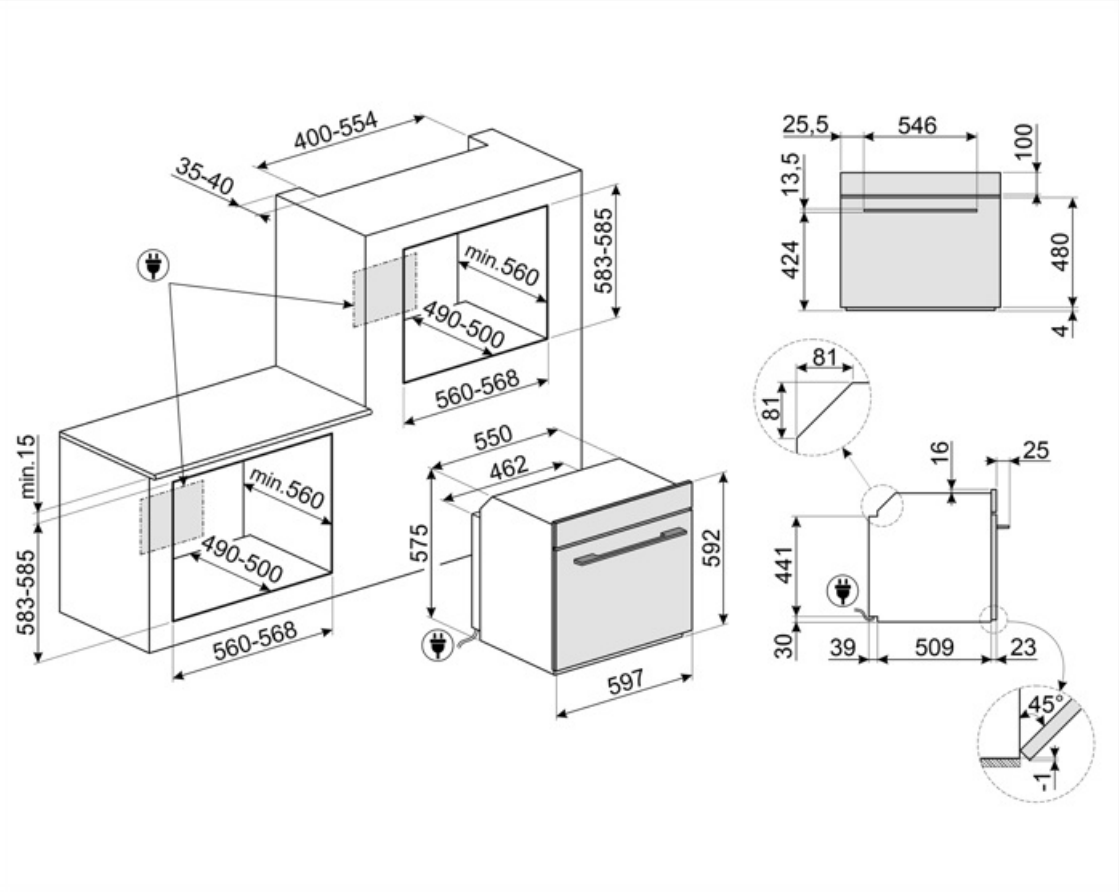
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nutzbares Garraumvolumen** | 68 l | **Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** | 0.51 kWh |
| **Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** | 1.09 kWh | **Anzahl der Garräume** | 1 |
| **Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus** | 3.92 MJ | **Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)** | 60.7 % |

## Serienzubehör

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grillrost mit Tiefensperre** | 1 | **Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)** | 1 |
| **Backblech grau emailliert (H: 50 mm)** | 1 | **Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene** | 1 |
| **Auflagerost für Fettpfanne** | 1 | **Kerntemperaturfühler** | Multipoint |
| **Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)** | 1 | | |

## Elektrischer Anschluss

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
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.

**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

**BN640**

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

**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 Nudelg

**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.

**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.

**BN620-1**

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

**BX640**

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

**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

### PALPZ

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

### STONE

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

### 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.

### 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.

## 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

Automatisches Wasser-Füllsystem « Fill & Hide: das Wasser-Füllsystem ist so konzipiert, dass es die die Ästhetik des Backofens nicht beeinträchtigt. Das Wasser-Füllsystem kann leicht aus dem Backofen gezogen werden, so dass jederzeit während des Garvorgan

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

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

Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z

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.

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

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

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

Sous Vide Garen: 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

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

Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

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.

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

Dampfgaren: 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

Heißluft + Dampf: 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

Aufwärmen: Mit dieser Funktion können vorgegarte Gerichte aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen.

Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.

Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen knusprigen Boden, während die Füllung durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet.

Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

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

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,

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Kerntemperaturfühler: 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

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informa

Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen S

Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.

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.

Display VIVOScreen: das 4,3" VIVOscreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.

INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.

Multipoint-Kerntemperaturfühler: dank der sehr präzisen Temperaturkontrolle im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Messpunkten, die bis zur E

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

DeltaT-Garen: der Backofen regelt die Temperatur des Garguts vollautomatisch. Einfach den Multipoint-Kerntemperaturfühler zentriert in das Gargut einführen und eine vordefinierte Temperatur des Garguts (DeltaT genannt) im Display eingeben. Sobald die gewü

SAMETIME: der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitersparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam

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.