

SO6106WAPG




Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Vitality-System	Ja
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Multitech
Galileo Plattform	Omnichef
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709344696



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Neptune Grey	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Matt	Türgriff	Linea minimal
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Metall satiniert und Schwarz
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas		

Bedienelemente

			
Display	VivoScreen max	Multilinguale Display-Sprachen	20
Typ Display	TFT	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)
Bedienungsart	Touch-Control		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	26
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



Sous-Vide-Garen

Sonstige Dampffunktionen



Wassertankreinigung



Restwasserrückführung



Wasseraufnahme



Entkalkung

Mikrowellenfunktionen



Mikrowelle



Mikrowelle + Umluft + Ober-
/Unterhitze



Mikrowelle + Heißluft



Mikrowelle + Grill










Mikrowelle + Umluft + Unterhitze

Mikrowellenfunktionen

Multitech

Twintech












Sonderfunktionen

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















Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

Optionen

										
Programmierung der Garzeit		Zeitvorwahl und Garende		SameTime		Ja				
Minutenzähler		Ja		DeltaT Cooking		Ja				
Einstellbarer Timer/Minutenzähler		3		Demo-Mode Showroom- Funktion		Ja				
Tastensperre/Kindersicherung		Ja		Demo-Tutorial- Messeschaltung		Ja				
Weitere Funktionen		Warmhalten, ECO- Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar		Benutzerführung duch Berührung		Ja				
				Chronologie		Die letzten 10 angewendete Funktionen				
Garen mit Kerntemperaturfühler		Ja		Schnell-Vorheizung		Ja				
Multi-Step-Cooking		Bis zu 3 Garfunktionen in Reihe		Instant GO		Ja				
Smart Cooking		Ja								
Niedrigtemperaturgaren										

Technische Eigenschaften

													
Garraumvolumen (l)	72 l											Vollglasinnentür	Ja
Temperatur min.	25 °C											Anzahl aller	4
Temperatur max.	250 °C											Türverglasungen	
Anzahl der Garebenen	5											Soft-Close Komfort-	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach											Schließsystem	
												Soft-Open Komfort-	Ja
Anzahl der	2											Öffnungssystem	
Beleuchtungen												Inverter	Ja
Art der Beleuchtung	Multilevel LED-Lichtleisten											Stirrer	Ja
												Kaminabzugsleistung	Doppelt

Leistung der Beleuchtung	5 W	Abkühlssystem	Querstromlüfter
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Unterhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Oberhitze	1000 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x397 mm
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Wasserbefüllung	Fill & Hide 2 - automatisch
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Kapazität Wassertank	2,0 l
Gerätetür	Cool Door		

Technische Daten / Energielabel



Nutzbare Garraumvolumen	68 l
Anzahl der Garräume	1

Effektive Mikrowellenleistung	900 W
-------------------------------	-------

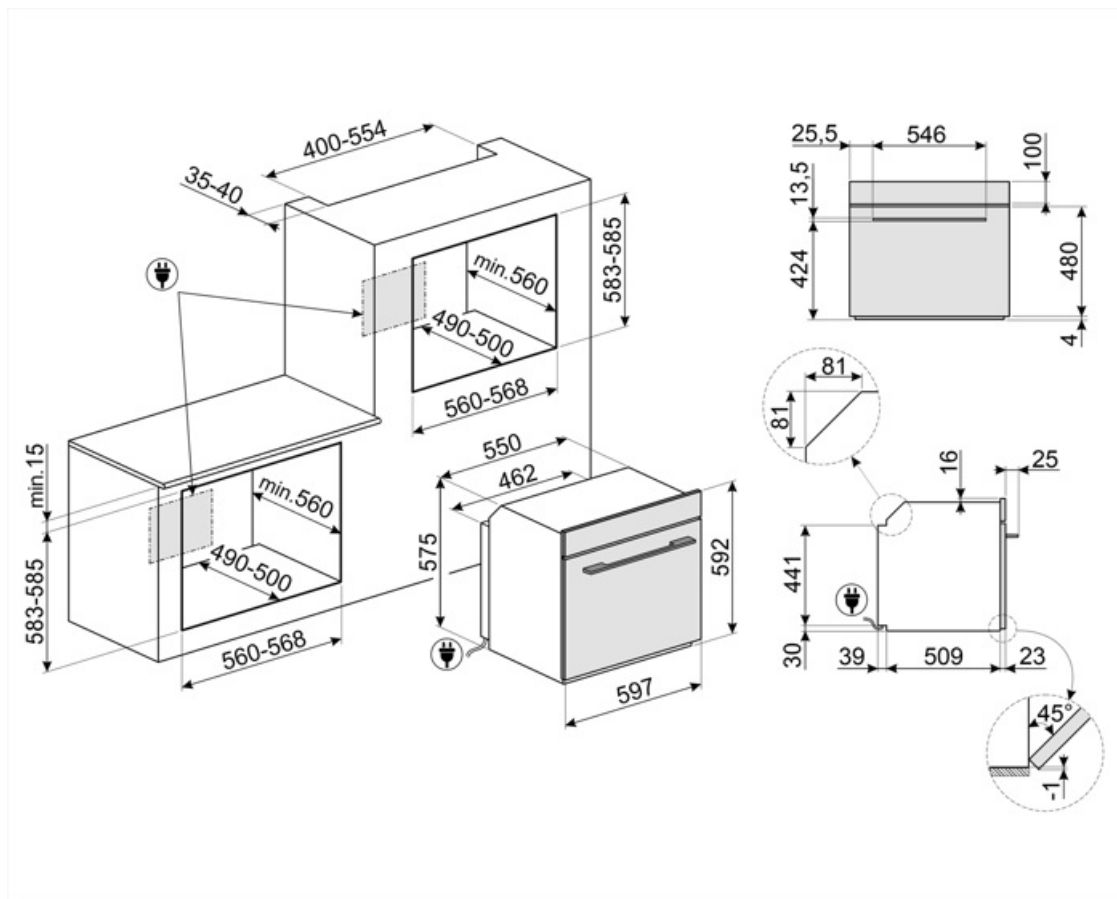
Serienzubehör



Premium Einhängerahmen (Edelstahl)	2	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1	Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1	Kerntemperaturfühler	Multipoint

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	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.



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 Dampfgerichte, 2,7 l, 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, wovon



ET20

Backblech grau emailiert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.



GTP2

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



GTTV2

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



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.



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, emailiert (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.



GTT2

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



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.

SFLK1



Kindersicherung.

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.

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

Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		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.
	Vierfach 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 Einstellungs Menü 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 äüße
	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.

 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Mikrowelle: Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen</p>
 <p>Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>	 <p>Mikrowelle + Grill: Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.</p>
 <p>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze: für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.</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>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</p>	 <p>Dampf garen: 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>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</p>	 <p>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</p>
 <p>Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>

	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.
	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		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
	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		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
	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		Haushaltsgerät mit Wi-Fi-Konnektivität: Über die SmegConnect App ist es möglich, das Gerät über Smartphone oder Tablet (iOS und Android) zu steuern und somit fernzusteuern.
	Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.		Multistep-Garen: es ist möglich, bis zu 3 Garmethoden für ein und dasselbe Gericht zu programmieren. Garverfahren, Funktion, Garzeit und Temperatur können unterschiedlich gewählt werden. Am Ende einer Garstufe wird automatisch die nächste in Reihe gestart
	Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.		Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
	Elektronische Temperaturstuerung: 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.		Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Wi-Fi-Konnektivität



Display VIVOScreen Max: das 6,3" 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 Gericht



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



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



Stirrer: Aktive und kontrollierte Mikrowellenverteilung. Der Stirrer befindet sich oberhalb des Garraum und ist durch eine Glasblende abgedeckt. Dieser funktioniert in Form eines Rührwerks und verteilt die Mikrowellen äußerst präzise im Garraum und macht



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



Multi-LED-Lichtleisten: die neueste Generation der LED-Beleuchtungen erstreckt sich über die gesamte Höhe des Garraums und bietet eine perfekte Ausleuchtung auf allen Garebenen. Die Speisen bleiben im Garraum immer gut sichtbar und Sie können den Fortschr



MULTI COOKING TECHNOLOGIE: nur mit dieser ist es möglich, bis zu drei verschiedenen Gartechniken miteinander in einem Garprogramm zu kombinieren: Dampf-, Mikrowellen- und Heißluftgaren. Backöfen dieser neuesten Generation können jede dieser Gartechniken e



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



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



Inverter-Technologie: die konstante Leistung ohne Ein- und Ausschaltzyklen ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle. Dank dieser Technologie, werden die Garzeiten verkürzt, der Energieverbrauch reduziert und die Garergebnisse optimiert.



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



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.



Doppelte-Kaminführung: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.



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