

SOP6102TS



| | |
|-------------------|---------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Heißluft |
| Galileo Plattform | Pyrolyse |
| Reinigungssystem | Pyrolyse |
| EAN13 | 8017709294786 |



Ästhetik

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

Bedienelemente



| | | | |
|-------------|-----------|-------------------------|-----------------------------------|
| Display | EvoScreen | Bedienungsart | Bedienknebel + Touch-Bedientasten |
| Typ Display | LCD | Anzahl der Bedienknebel | 2 |

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 |
|  | BBQ |  | Air-Fry |  | Sabbath |

Reinigungsprogramm

| | |
|---|----------|
|  | Pyrolyse |
|---|----------|

Optionen



| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|--|
| Programmierung der Garzeit | Zeitvorwahl und Garende | Weitere Funktionen | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar |
| Minutenzähler | Ja | Demo-Mode Showroom-Funktion | Ja |
| Tastensperre/Kindersicherung | Ja | Schnell-Vorheizung | Ja |

Technische Eigenschaften

| | | | |
|---|---------|---|-------------|
|  | 72 l | Gerätetür | Cool Door |
|  | 30 °C | Abnehmbare Gerätetür | Ja |
|  | 280 °C | Vollglasinnentür | Ja |
|  | 5 | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
|  | Einfach | Anzahl aller Türverglasungen | 4 |
|  | 2 | Soft-Close Komfort-Schließsystem | Ja |
|  | Halogen | Soft-Open Komfort-Öffnungssystem | Ja |
|  | Ja | Kaminabzugsleistung | Fixiert |
|  | 40 W | Abkühlsystem | Kühlgebläse |
|  | Ja | Kaminabzugssystem | Doppelt |

| | | | |
|--|---------------------|---|-------------------------|
| Leistung der Unterhitze | 1200 W | Variable Drehzahl des Kühlgebläses | Ja |
| Leistung des Kleinflächengrills | 1750 W | Türverriegelung bei Pyrolyse | Ja |
| 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 des Garraums | Ever Clean Emaillierung |

Technische Daten / Energielabel

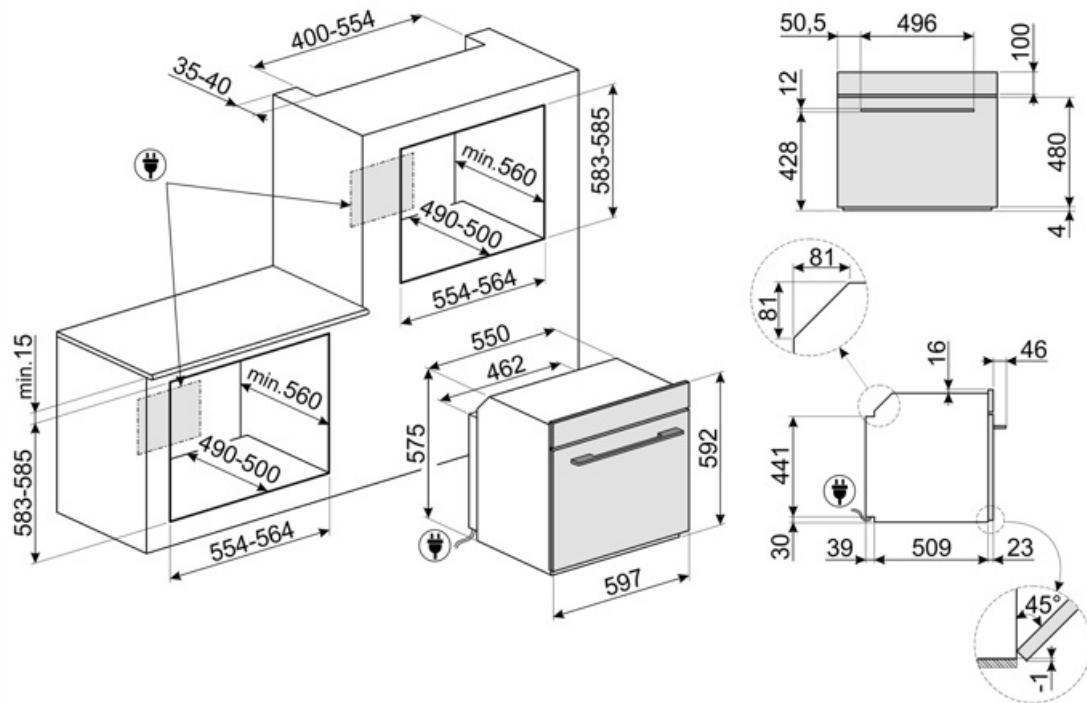
| | | | | |
|---|---|----------|--|----------|
|  | Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D) | A+ | Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus | 2,45 MJ |
| | Nutzbare Garraumvolumen | 68 l | Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) | 0,68 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) | 81 % |

Serienzubehör

| | | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|---|
|  | Grillrost mit Tiefensperre | 1 | Auflagerost für Fettpfanne | 1 |
|  | Backblech emailliert (H: 20 mm) | 1 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |
|  | Backblech grau emailliert (H: 50 mm) | 1 | | |

Elektrischer Anschluss

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



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.



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



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.



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.



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

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, 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.



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.

Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | 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 |  | 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 |
|  | Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Geräteküche. |  | 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 Überhitze |  | 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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzuführen. |

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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 |
|  | 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. |
|  | Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erwärmt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingearbeitete Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entfernen. |  | 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 Backofenfunktion |
|  | 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. |
|  | Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern. |  | 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. | | |