

# SOP6104S2PB3



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	Pyro Steam
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709344238



## Ästhetik

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

## Bedienelemente

Display	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	20
Typ Display	TFT	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	Display-Sprachen	

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	19
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 + Umluft + Ober-Unterhitze

Dampf + Heißluft

Turbo-Heißluft

Grill + Umluft

### Sonstige Dampffunktionen

Wassertankreinigung

Restwasserrückführung

Wasseraufnahme

Entkalkung

### Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit

Auftauen nach Gewicht

Hefestufe

Stone Cooking

BBQ

Air-Fry

Warmhalten

Tellerwärmer

Sabbath

### Reinigungsprogramm

Pyrolyse

## 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 durch Berührung Chronologie	Ja
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja	Schnell-Vorheizung Instant GO	Die letzten 10 angewendete Funktionen Ja Ja
Multi-Step-Cooking	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe		
Smart Cooking	Ja		
Niedrigtemperaturgaren			

## Technische Eigenschaften

	Garraumvolumen (l)	72 l	Abnehmbare Gerätetür	Ja
	Temperatur min.	25 °C	Vollglasinnentür	Ja
	Temperatur max.	280 °C	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
	Anzahl der Garebenen	5	Anzahl aller Türverglasungen	4
	Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
	Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
	Art der Beleuchtung	Halogen	Kaminabzugssleistung	Fixiert
	Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
	Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
	Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
	Leistung der Unterhitze	1200 W	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
	Leistung der Oberhitze	1000 W	Dampfssystem	20 - 40%
	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 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	Manuell
	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Kapazität Wassertank	0,8 l
	Gerätetür	Cool Door		

## Technische Daten / Energielabel



**Energieeffizienzklasse** A+  
**(auf einer Skala von A+++ bis D)**

**Nutzbares Garraumvolumen** 68 l

**Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** 1.09 kWh

**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus** 3.92 MJ

**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus** 2.45 MJ

**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** 0.68 kWh

**Anzahl der Garräume** 1  
**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)** 81 %

## Serienzubehör



**Premium Einhängerahmen (Edelstahl)** 1

**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene** 1

**Backblech emailliert (H: 20 mm)** 1

**Kerntemperaturfühler** Multipoint  
**Sonstiges** Wasserbeladungs-Kit

**Backblech grau emailliert (H: 50 mm)** 1

**Auflagerrost für Fettpfanne** 1

## Elektrischer Anschluss

**Spannung 1 (V)** 220-240 V

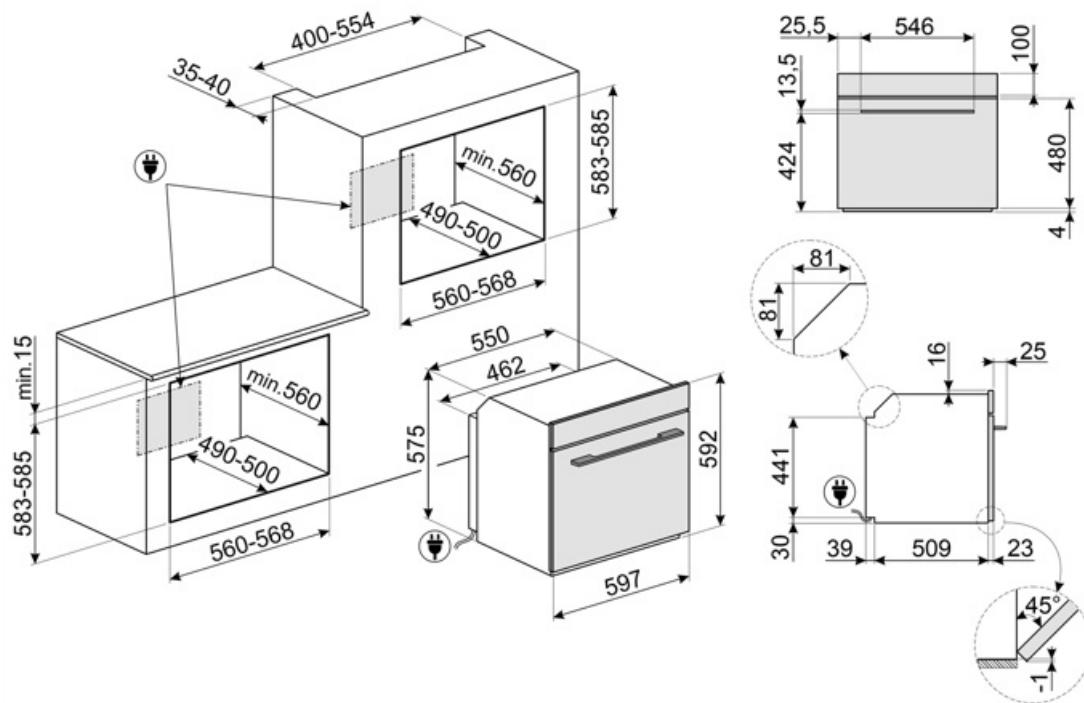
**Elektrischer Gesamtanschlusswert** 3000 W

**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

### BN640



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



### 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.



### 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.



### 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



### 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.



### GTP2

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



### GTTV2

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



### PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz 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

 A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.	 Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
 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 Garergebnisse erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von F	 Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
 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 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 Zeitsparnis 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.		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
	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		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		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 krossen Kruste ermöglicht.
	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		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.
	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		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.
	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.

 P	Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingebrennte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen.		Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.
 K	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.
 S	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
 P	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.
 S	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		Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.
 T	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,
 E	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.
 V	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.		Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.
 I	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

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Manuelles Wasser-Füllsystem:</b> Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.</p>  |  <p><b>SAMETIME:</b> der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitsparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam</p>        |
|  <p><b>Nutzvolumen 78 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.</p>   |  <p><b>BBQ:</b> 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</p> |
|  <p><b>AIRFRY:</b> 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</p> |  <p><b>STONE:</b> spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.</p>  |
|  <p><b>DeltaT-Garen:</b> 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</p> |  |