

# SOP6104TPG



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Galileo Plattform	Pyrolyse
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709326821



## Ästhetik

Ästhetik	Linea	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Neptune Grey	Art des Dekors	Symbole
Oberfläche	Matt	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Linea minimal
Material	Glas	Farbe/Ausführung des	Metall satiniert und
Glasart	Klarglas	Türgriffs	Schwarz
		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	10
Automatikprogramme	150

## Personalisierte Rezepte

10

### Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze

 Umluft

 Heißluft

 Turbo-Heißluft

 ECO

 Großflächengrill

 Großflächengrill + Umluft

 Unterhitze

 Unterhitze + Umluft

 Pizza

### Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit

 Auftauen nach Gewicht

 Hefestufe

 Stone Cooking

 BBQ

 Air-Fry

 Warmhalten

 Tellerwärmer

 Sabbath

### Reinigungsprogramm

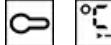
 Pyrolyse

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>SameTime</b>	Ja
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>DeltaT Cooking</b>	Ja
<b>Einstellbarer Timer/Minutenzähler</b>	3	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja	<b>Demo-Tutorial-Messeeschaltung</b>	Ja
<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	<b>Benutzerführung durch Berührung</b>	Ja
		<b>Chronologie</b>	Die letzten 10 angewendete Funktionen
		<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja
		<b>Instant GO</b>	Ja
<b>Garen mit Kerntemperaturföhler</b>	Ja		
<b>Multi-Step-Cooking</b>	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe		
<b>Smart Cooking</b>	Ja		
<b>Niedrigtemperaturgaren</b>			

## Technische Eigenschaften

							
Temperatur min.	25 °C				Gerätetür	Cool Door	
Temperatur max.	280 °C				Abnehmbare Gerätetür	Ja	
Anzahl der Garebenen	5				Vollglasinnentür	Ja	
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach				Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	
Anzahl der Beleuchtungen	2				Anzahl aller Türverglasungen	4	
Art der Beleuchtung	Halogen				Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja	
Leistung der Beleuchtung	40 W				Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja	
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja				Kaminabzugsleistung	Fixiert	
Leistung der Unterhitze	1200 W				Abkühlsystem	Kühlgebläse	
Leistung der Oberhitze	1000 W				Kaminabzugssystem	Doppelt	
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W				Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja	
Leistung des Großflächengrills	2700 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+
Nutzbare 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
	0,68 kWh
	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)
	1
	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)
	81 %

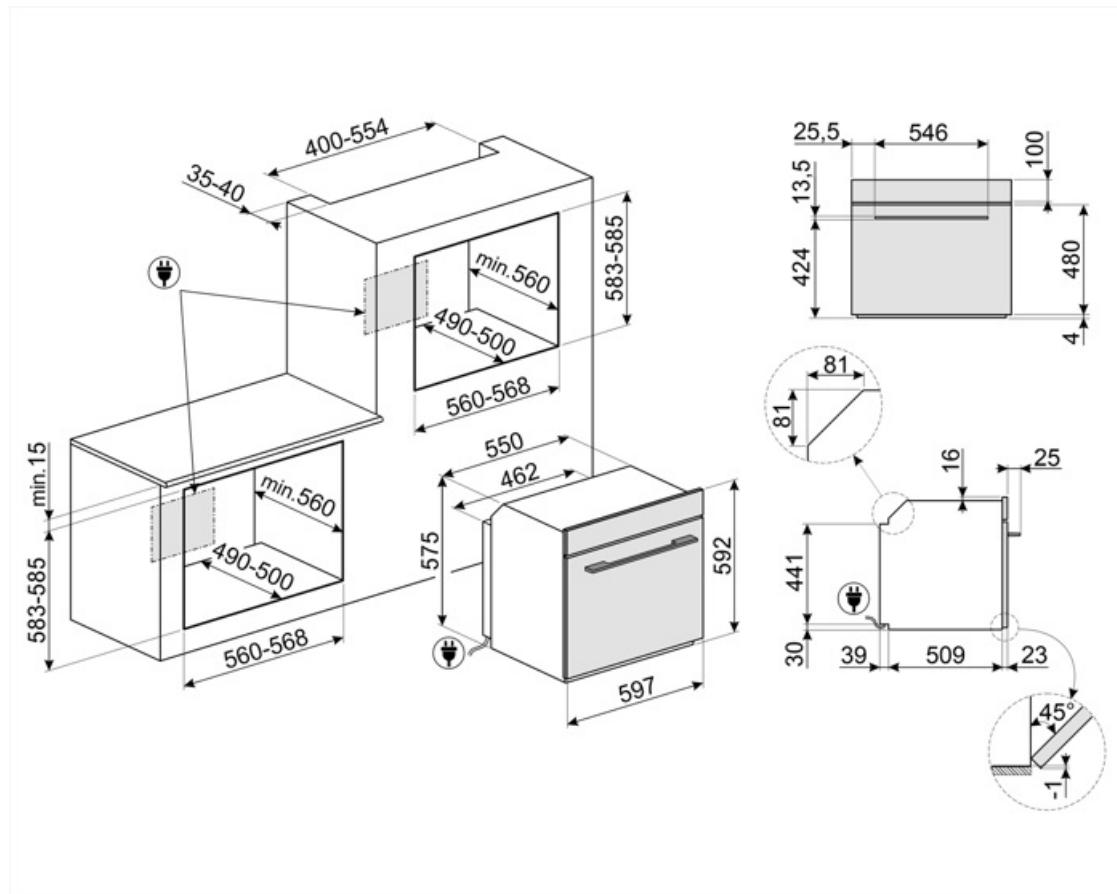
## Serienzubehör

	
Premium Einhängerahmen	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1
	Auflagerost für Fettpfanne
	1
	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
	1
	Kerntemperaturfühler
	Singlepoint-Kerntemperaturfühler

## Elektrischer Anschluss

**Spannung 1 (V)** 220-240 V  
**Absicherung** 13 A  
**Elektrischer** 3000 W  
**Gesamtanschlusswert**

**Frequenz** 50/60 Hz  
**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.



### 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.



### 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.



### 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



### 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.



### PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hoccheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



### PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hoccheinbau. 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.		Abtauen nach Gewicht: Automatische Abtaufunktion. 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 Zeit
	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
	Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).		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 äußerst langlebig.		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.
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.		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.

	<p>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.</p>		<p>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</p>
	<p>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>		<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>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>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>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>		<p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>
	<p>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>		<p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>
	<p>Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingearbeitete Ablagerungen auf der Emailierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne</p>		<p>Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</p>
	<p>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</p>		<p>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.</p>
	<p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>		<p>Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbathfeier. 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>
	<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</p>		<p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>

 <p>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</p>	 <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>
 <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>	 <p>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.</p>
 <p>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p>	 <p>Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>
 <p>Display VIVO Screen: 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.</p>	 <p>Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.</p>
 <p>INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.</p>	 <p>SAMETIME: 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>Nutzvolumen 78 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>