

# SOP6604S2PNR




|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Produktkategorie  | 60 cm                 |
| Produktfamilie    | Backofen              |
| Energiequelle     | Elektrisch            |
| Energiequelle     | Elektro               |
| Garmethode        | Dampfgaren kombiniert |
| Galileo Plattform | Pyro Steam            |
| Reinigungssystem  | Pyrolyse              |
| EAN13             | 8017709313937         |



## Ästhetik

|                            |                 |                                |                     |
|----------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------|
| Ästhetik                   | Dolce Stil Novo | Glasart                        | Eclipse-Schwarzglas |
| Farbe                      | Schwarz         | Gerätetür                      | Vollglas            |
| Oberfläche                 | Hochglanz       | Türgriff                       | Dolce Stil Novo     |
| Design                     | Flach           | Farbe/Ausführung des Türgriffs | Schwarz             |
| Verzierung der Komponenten | Kupfer          | Markenlogo                     | Standard            |
| Material                   | Glas            |                                |                     |

## Bedienelemente

|  |               |                                |   |
|--|---------------|--------------------------------|---|
|  |               |                                |   |
| Display  | VivoScreen    | 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      | 19  |
| Automatikprogramme | 150 |

Feuchtigkeitsstufen 3

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



SameTime

Ja

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

## Technische Eigenschaften



|   |                     |                                      |                         |
|---|---------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Temperatur min.                                     | 30 °C               | Abnehmbare Gerätetür                 | Ja                      |
| Temperatur max.                                     | 280 °C              | Vollglasinnentür                     | Ja                      |
| Anzahl der Garebenen                                | 5                   | Vollglasinnentür herausnehmbar       | Ja                      |
| Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)            | Einfach             | Anzahl aller Türverglasungen         | 4                       |
| Anzahl der Beleuchtungen                            | 2                   | Soft-Close Komfort-Schließsystem     | Ja                      |
| Art der Beleuchtung                                 | Halogen             | Soft-Open Komfort-Öffnungssystem     | Ja                      |
| Innenbeleuchtung austauschbar                       | Ja                  | Kaminabzugsleistung                  | Fixiert                 |
| Leistung der Beleuchtung                            | 40 W                | Abkühlsystem                         | Kühlgebläse             |
| Garraumbeleuchtung bei Türöffnung                   | Ja                  | Kaminabzugssystem                    | Doppelt                 |
| Leistung der Unterhitze                             | 1200 W              | Variable Drehzahl des Kühlgebläses   | Ja                      |
| Leistung der Oberhitze                              | 1000 W              | Türverriegelung bei Pyrolyse         | Ja                      |
| Leistung der Oberhitze/Grill                        | 1700 W              | Dampfsystem                          | 20 - 40%                |
| Leistung des Großflächengrills                      | 2700 W              | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 353x470x401 mm          |
| Leistung der Heißluft 1                             | 2000 W              | Temperaturregelung                   | Elektronisch            |
| Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung | Ja                  | Material Garraum                     | Ever Clean Emaillierung |
| Art der Türöffnung                                  | Standard Türöffnung | Wasserbefüllung                      | Manuell                 |
| Gerätetür   | Cool Door           | Kapazität Wassertank                 | 0,8 l                   |

## Technische Daten / Energielabel



|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| <b>Energieeffizienzklasse</b><br>(auf einer Skala von A+++ bis D)                           | A+       | <b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>                     | 2.45 MJ  |
| <b>Nutzbares Garraumvolumen</b>   | 68 l     | <b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b> | 0.68 kWh |
| <b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b> | 1.09 kWh | <b>Anzahl der Garräume</b>   | 1        |
| <b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus</b>                     | 3.92 MJ  | <b>Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)</b>                                | 81 %     |

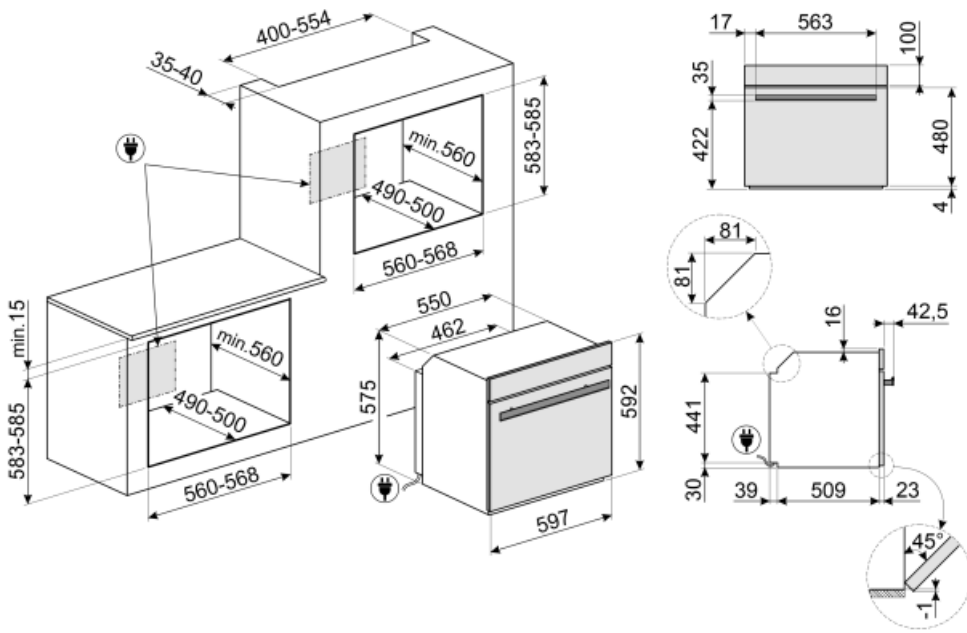
## Serienzubehör



|   |   |                                     |                     |
|---|---|-------------------------------------|---------------------|
| <b>Premium Einhängerahmen (Edelstahl)</b>   | 1 | <b>Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene</b> | 1                   |
| <b>Backblech emailliert (H: 20 mm)</b>      | 1 | <b>Kerntemperaturfühler</b>         | Multipoint          |
| <b>Backblech grau emailliert (H: 50 mm)</b> | 1 | <b>Sonstiges</b>                    | Wasserbeladungs-Kit |
| <b>Auflagerost für Fettpfanne</b>           | 1 |                                     |                     |

## Elektrischer Anschluss

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



## Sonderzubehör

### 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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



### PR3845N

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



### 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.



### 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.



### STONE

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



### GTP2

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

### 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.



### GTT2

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



### 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 Gemüse.























### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.





























## Symbols glossary (TT)

- A+** A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.
-  Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampflevels können Sie perfekte Garergebnisse erzielen. Das Dampfbacken verringert die Verwendung von Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfbacken eignet sich hervorragend zum Garen von Fleisch: Es macht es nicht nur sehr zart, sondern erhält auch seinen Geschmack und macht es noch saftiger. Auch zum Garen von Hefeteigen und zum Backen von Brot wird das Dampfbacken empfohlen: Die Feuchtigkeit ermöglicht es dem Teig während des Garens zu entwickeln, bevor sich eine Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, erkennbar an der größeren Ausbreitung. Es eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu trocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Lebensmitteln.
-  Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
-  Auftauen 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 für das Auftauen.
-  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 Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.
-  Elektro-Anschluss
-  Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
-  Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

-  **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 pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
-  **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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.
-  **Unterhitze:** die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
-  **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.
-  **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.
-  **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 Überhitzung.
-  **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.
-  **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.
-  **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 einzugeben.
-  **Umluft-Großflächengrill:** sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
-  **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 optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.



-  **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 Funktion, um alle Arten von Gerichten perfekt zu garen. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung auf mehreren Ebenen, ohne dass sich Aromen und Gerüche miteinander vermischen und ist ideal für das Garen von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefeteigkuchen und Brot.
-  **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 Garen erfordern.
-  **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 Hefeteig entsteht. Im weiteren Verlauf des Garvorgangs bildet sich eine unverwechselbare Kruste.
-  **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 Hefeteig entsteht. Im weiteren Verlauf des Garvorgangs bildet sich eine unverwechselbare Kruste.
-  **Vollglasinnentür:** eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
-  **Warmhalten:** eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.
-  **Pyrolyse-Reinigungsfunktion:** der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.
-  **Restwasserrückführung:** das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.
-  **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.
-  **Seitliche Innenbeleuchtung:** zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
-  **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 Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.
-  **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 Informationen zur Verwendung der jeweiligen Garfunktion.
-  **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 Sie einfach selbst Ihr Gericht und der Backofen führt Sie selbstständig zum gewünschten Ergebnis.
-  **Tankreinigung:** um die optimale Funktion des Geräts 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.
-  **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 Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.
-  **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,
-  **Garraumvolumen 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.



Manuelles Wasser-Füllsystem: 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.



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 Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



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.



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



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 Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die perfekte Kerntemperatur ermitteln und das Garprogramm beenden.



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 SameTime Algorithmus berechnet die Zeiten, die Garfunktionen und alle Parameter so, dass bis zu 3 Speisen in Reihe und somit final zur gleichen Zeit zubereitet werden können.



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 dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.



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 gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird das Programm automatisch abgeschaltet und im Display signalisiert. Diese Funktion ermöglicht eine auf das °C genaue Zubereitung, um zarte, saftige, gesunde Gerichte von höchster Qualität zu erhalten.