

SO6102S3PG



Produktkategorie
Produktfamilie
Vitality-System
Energiequelle
Energiequelle
Garmethode
Galileo Plattform
Reinigungssystem
EAN13

60 cm
Backofen
Ja
Elektrisch
Elektro
Dampfgaren kombiniert
Steam100
Vapor Clean
8017709326852



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 Türgriffs	Metall satiniert und Schwarz
Glasart	Klarglas	Markenlogo	Siebdruck

Bedienelemente



Display	EvoScreen	Anzahl der Bedienknebel	2
Display-Technologie	LCD	Bedienknebel	Linea
Bedienungsart	Touch-Control		

Programme / Funktionen

Garfunktionen 12
Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze	 Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Großflächengrill
 Unterhitze	 Pizza	

Garfunktionen mit Dampf

 Dampf	 Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze	 Dampf + Heißluft
--	--	--

 Sous-Vide-Garen
--

Sonstige Dampffunktionen

 Wassertankreinigung	 Restwasserrückführung	 Wasseraufnahme
--	---	--

 Entkalkung

Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe	 Stone Cooking
---	---	---

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

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Minutenzähler	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Zusatzfunktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar	Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Vollglasinnentür	Ja
Temperatur max.	250 °C	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Kaminabzugsleistung	Variabel
Beleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlssystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einzeln

Beleuchtung bei Türöffnung	Ja	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material des Garraumes	Ever Clean Emaillierung
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Wasseraufnahme	Schublade, Anleitung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung	Fassungsvermögen Wassertank	0,8 l
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Technische Daten / Energielabel

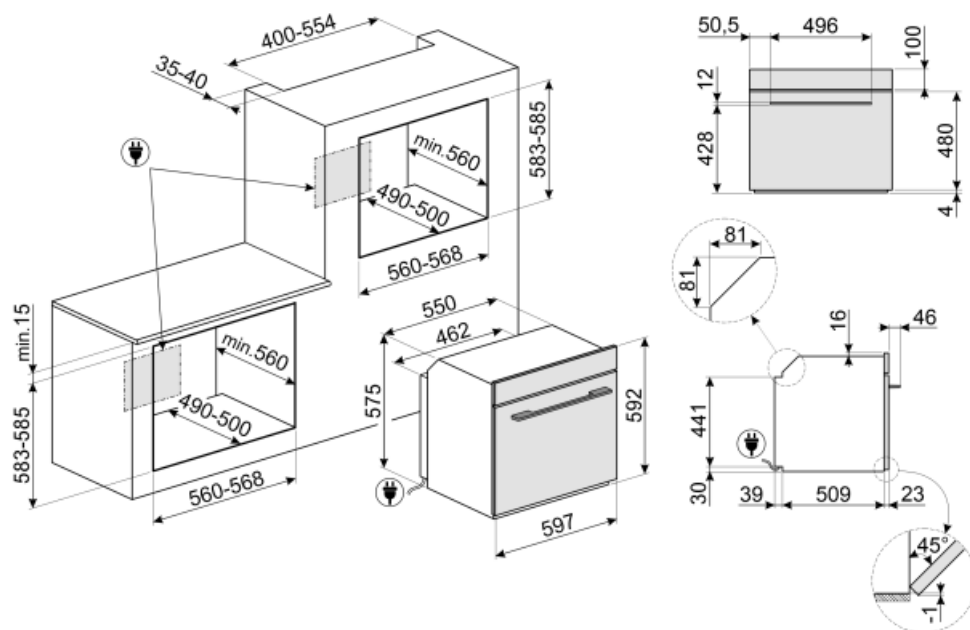
A++			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A++	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	1.84 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	67 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.51 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.96 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.46 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	61.4 %

Serienzubehör

			
Grillrost mit Tiefensperre	1	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1	Kerntemperaturfühler	Singlepoint-Kerntemperaturfühler
Auflagerost für Fettpfanne	1	Sonstiges	Wasserbeladungs-Kit
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge des Netzkabels	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	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.

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.

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

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.

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.



SFLK1

Kindersicherung.

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 Nudelgerichte, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben.

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.

BX640P



Edelstahl-Garschale ungelocht für Dampfgarer, 2,7, 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, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben

STONE



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



PALPZ

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



GTTV2

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

Alternative Produkte



SO6102S3PS

Silber



SO6102S3PB3

Schwarz



SO6102S3PN

Schwarz

Symbols glossary (TT)

	BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige BBQ-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 Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.		Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.
	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 Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfgaren 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 Dampfgaren 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.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	A++: Die Energieeffizienzklasse A++ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 20 % im Vergleich zur Klasse A.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.		Dreifach 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 Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.		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 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.



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: 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 einzugeben.



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-Funktion: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



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 Sous-Vide-Technologie ermöglicht eine effiziente Wärmeübertragung vom Dampf auf die Lebensmittel, wodurch Geschmacksverluste durch Oxidation und das Verdampfen von Nährstoffen und Feuchtigkeit während des Garens vermieden werden. Das Sous-Vide-Garen ermöglicht außerdem eine bessere Kontrolle über das Garen der Gerichte als herkömmliche Methoden und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse. Außerdem ist es möglich, bei einer niedrigeren Temperatur zu garen.



Dampfgaren: 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 das gleichzeitige Garen von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten benötigen.



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.

- | | |
|--|---|
|  <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 Garen erfordern.</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>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.</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 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.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.</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>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |



EVOScreen LCD-Display



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.



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.