

# SO6102M2B3



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Kombi-Mikrowelle
Galileo Plattform	SpeedwaveXL
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709327729



## Ästhetik

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








## Bedienelemente







Display	EvoScreen	Bedienungsart	Touch-Control
Display-Technologie	LCD	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz-Matt

## Programme / Funktionen






Garfunktionen 11  
Garfunktionen

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


## Mikrowellenfunktionen

 Mikrowelle	 Mikrowelle + Umluft + Ober-Unterhitze	 Mikrowelle + Heißluft
 Mikrowelle + Grill		

## Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe	 Stone Cooking
 BBQ	 Air-Fry	 Melt (schmelzen)
 Soft	 Popcorn	 Sabbath

## Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Zusatzfunktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Signaltöne abschaltbar, Dimmfunktion
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja

## Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Temperatur max.</b>	250 °C	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Soft-Open Komfort-Öffnungssystem</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	2	<b>Inverter</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Stirrer</b>	Ja
<b>Beleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Doppelt
		<b>Abkühlsystem</b>	Querstromlüfter
		<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt

<b>Beleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	353x470x397 mm
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1750 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W	<b>Material des Garraumes</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja		
<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung		

## Technische Daten / Energielabel



<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	68 l	<b>Effektive Mikrowellenleistung</b>	900 W
<b>Anzahl der Garräume</b>	1		

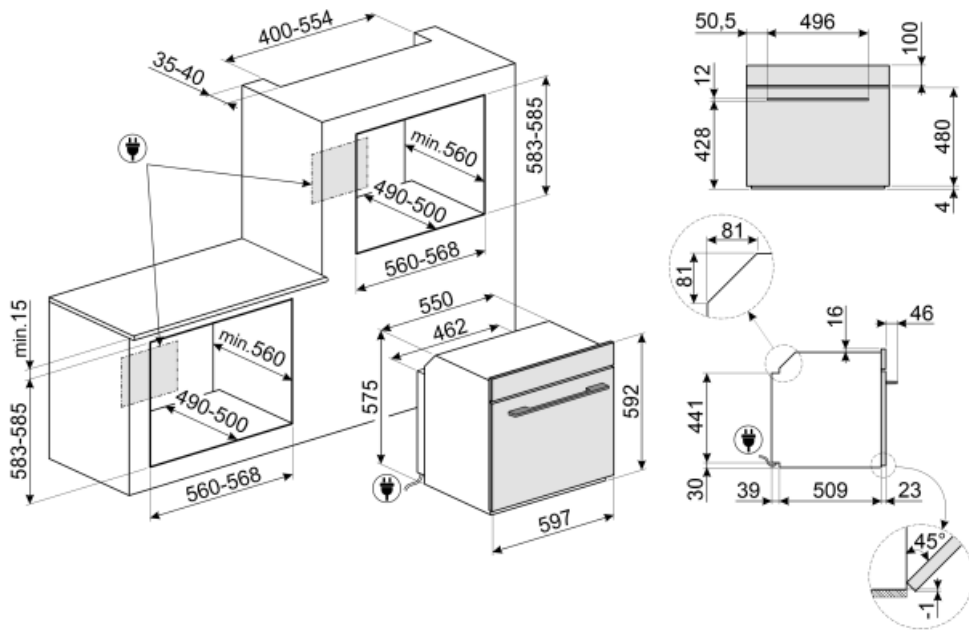
## Serienzubehör



<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)</b>	1
<b>Backblech grau emailliert (H: 50 mm)</b>	1	<b>Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene</b>	1
<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 des Netzkabels</b>	115 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.



### SFLK1

Kindersicherung.



### 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 Bedienknöpfen)



### 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 Bedienknöpfen)



### 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.



## Alternative Produkte

---



**SO6102M2N**  
Schwarz

































**SO6102M2G**  
Neptune grey












**SO6102M2S**  
Silber

## Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</p>	 <p>Kombinierte Mikrowelle: Dieser Backofen ermöglicht die Kombination von zwei verschiedenen Arten des Garens (traditionell und mikrowellenbetrieben). Kombinierte Backöfen erhöhen die Backmöglichkeiten und bieten gleichzeitig eine maximale Flexibilität</p>
 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>	 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Elektro-Anschluss</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <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>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>Mikrowelle: Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen und Aroma zu verändern. Die Mikrowellenfunktion kann auch mit herkömmlichen Funktionen kombiniert werden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen. Ideal für alle Arten von Lebensmitteln.</p>

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>  |  <p>Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.</p> |
|  <p>Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.</p>   |  <p>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.</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>Warmhaltefunktion für Gerichte oder Kochgeschirr.</p>   |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</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>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>  |
|  <p>Elektronische Temperaturregelung: 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>   |  <p>Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |
|  <p>EVOscreen LCD-Display</p>  |  <p>Stirrer: Aktive und kontrollierte Mikrowellenverteilung. Der Stirrer befindet sich oberhalb des Garraum und ist durch eine Glasblende abgedeckt. Dieser funktioniert in Form eines Rührwerks und verteilt die Mikrowellen äußerst präzise im Garraum und macht somit einen Drehteller überflüssig.</p> |
|  <p>Inverter-Technologie: die konstante Leistung ohne Ein- und Ausschaltzyklen ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle. Dank dieser Technologie, werden die Garzeiten verkürzt, der Energieverbrauch reduziert und die Garergebnisse optimiert.</p>   |  <p>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.</p>    |
|  <p>Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.</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>Der Doppelte-Kamin erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.</p>   |  <p>Funktion "MELT" zum Schmelzen von Butter, Schokolade</p>   |
|  <p>Function to soften butter and cheese It is useful for quickly bringing frozen desserts to serving temperature The function can also be used to soften ice cream</p>  |  <p>Function for the preparation of popcorn packaged in bags</p>   |