

SO6102M2S



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Kombi-Mikrowelle
Galileo Plattform	SpeedwaveXL
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709296872



Ästhetik

Ästhetik	Linea	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Silber	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Hochglanz	Türgriff	Linea
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Chrom
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Stopsol-Silberglas	Bedienknebel	Linea
Farbe des Dekors	Weiß		

Bedienelemente



Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

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



- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|--|
| Programmierung der Garzeit | Zeitvorwahl und Garende | Weitere Funktionen | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar |
| Minutenzähler | Ja | Demo-Mode Showroom-Funktion | Ja |
| Tastensperre/Kindersicherung | Ja | Schnell-Vorheizung | Ja |

Technische Eigenschaften



- | | | | |
|-----------------------------|--------|-------------------------------------|-----------|
| Temperatur min. | 30 °C | Gerätetür | Cool Door |
| Temperatur max. | 250 °C | Vollglasinnentür | 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	Inverter	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Stirrer	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugsleistung	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Querstromlüfter
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze/Grill	1750 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x397 mm
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Temperaturregelung	Elektronisch
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel



Nutzbare Garraumvolumen	68 l	Effektive Mikrowellenleistung	900 W
Anzahl der Garräume	1		

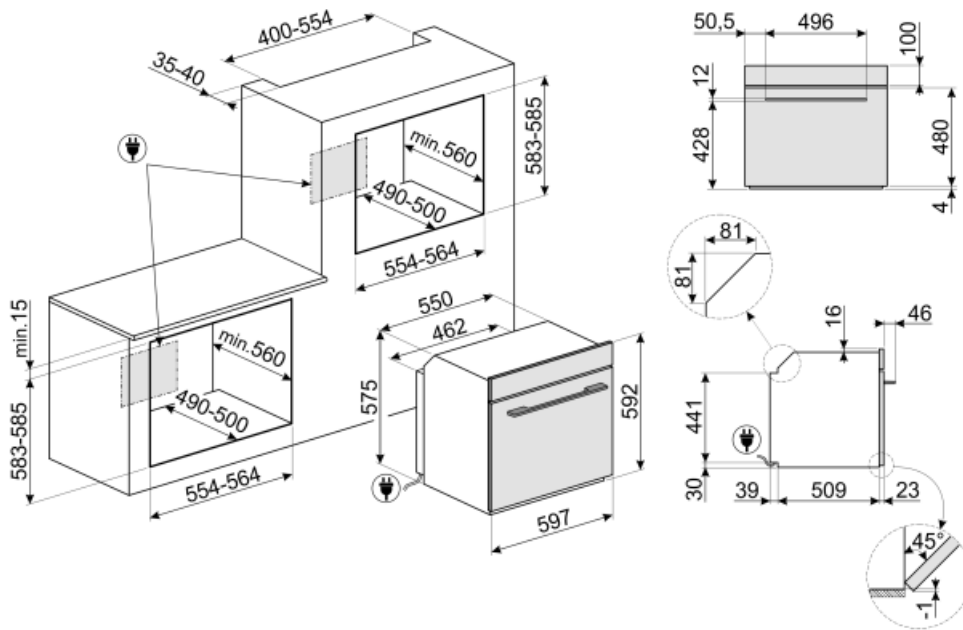
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre	1	Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Auflagerost für Fettpfanne	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



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



S06102M2N

Schwarz



S06102M2B3















Schwarz





















S06102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</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 Einstellungsmenü 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>Mikrowelle + Grill: Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.</p> |
|  <p>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze: für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.</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 Garen erfordern.</p> |  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</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>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 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>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |
|  <p>Garraumvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |  <p>EVOscreen LCD-Display</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.



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige 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.



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.



MELT: Funktion zum schmelzen von Butter, Schokolade



POPCORN: Funktion für die Zubereitung von Popcorn in Beuteln.



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.



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.



Doppelter-Kamin: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.



SOFT-Funktion: zum Aufweichen von Butter oder Käse, wie auch um gefrorene Desserts und Eiscreme schnell auf Serviertemperatur zu bringen.