SO6102M2GF



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Galileo Plattform	SpeedwaveXL
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709350840

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	**Bedienungsart**	Touch-Control
Typ Display	LCD		

Programme / Funktionen

Garfunktionen	11

Garfunktionen

- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Heißluft
- ECO
- 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		
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
		Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften

Garraumvolumen (l)	72 l	**Gerätetür**	Cool Door
Temperatur min.	30 °C	**Vollglasinnentür**	Ja
Temperatur max.	250 °C	**Anzahl aller Türverglasungen**	4
Anzahl der Garebenen	5		
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
		Kaminabzugsleistung	Doppelt
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Abkühlsystem**	Querstromlüfter
		Kaminabzugssystem	Doppelt
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Variable Drehzahl des Kühlgebläses**	Ja

Leistung der Unterhitze	1200 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	353x470x397 mm
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Leistung der Heißluft 1	2000 W	**Material des Garraums**	Ever Clean Emaillierung
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja		
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung		

Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	68 l	**Effektive Mikrowellenleistung**	900 W
Anzahl der Garräume	1		

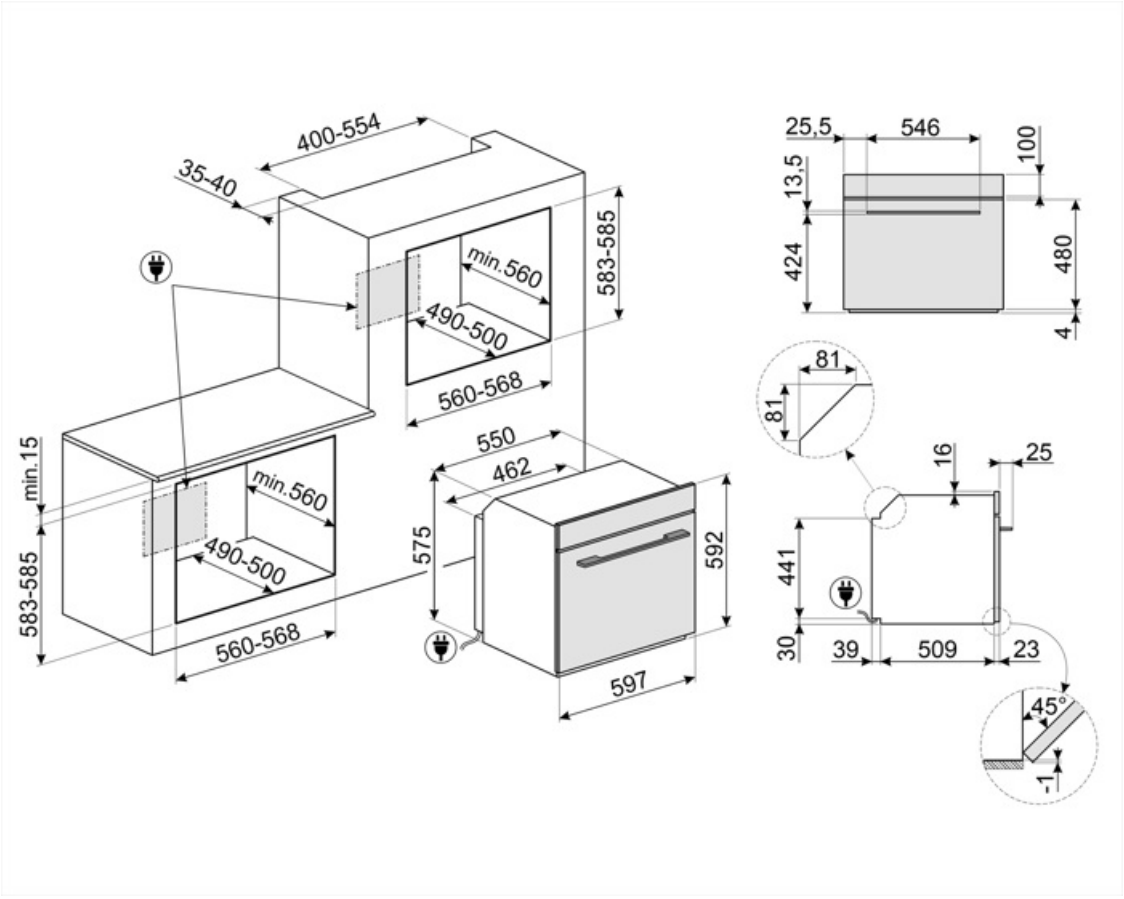
Serienzubehör



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 1 (V)	220-240 V	**Elektrischer Gesamtanschlusswert**	3000 W
Netzstecker	(F;E) Schuko	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

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.



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.



GTT2

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



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.



STONE

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



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.



GTP2

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



SFLK1

Kindersicherung.



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.

Symbolverzeichnis



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



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



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Elektro-Anschluss



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 Überhi



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: 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.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



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



EVOScreen LCD-Display



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



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 äuße



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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 einzu

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.

Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.

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.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.

Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

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

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

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.

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

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

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 Backofenfunkt

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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.

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

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 dab



MELT: Funktion zum schmelzen von Butter, Schokolade



POPCORN: Funktion für die Zubereitung von Popcorn in Beuteln.



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.



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