



EU- Produktdatenblatt nach DELEGIERTER VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION vom 1. Oktober 2013 und DELEGIERTER VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Name oder Marke des Herstellers | SMEG |
| Produktkennzeichnung | SO6102M2G |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Nutzbares Garraumvolumen | 68 l |
| Masse des Produktes | 41.500 kg |

tirsdag 4. juni 2024

Smeg S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE), Italy
Tel. 0039 05228211
smeg@smeg.it

SO6102M2G



| | |
|-------------------|------------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Garmethode | Kombi-Mikrowelle |
| Galileo Plattform | SpeedwaveXL |
| Reinigungssystem | Vapor Clean |
| EAN13 | 8017709326845 |



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 |
| Minutenzähler | Ja |
| Tastensperre/Kindersicherung | Ja |

| | |
|------------------------------------|--|
| Weitere Funktionen | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar |
| Demo-Mode Showroom-Funktion | 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 |
| | | Variable Drehzahl des Kühlgebläses | Ja |

| | | | |
|---|---------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Leistung des Kleinflächengrills | 1750 W | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 353x470x397 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 | | |

Technische Daten / Energielabel



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

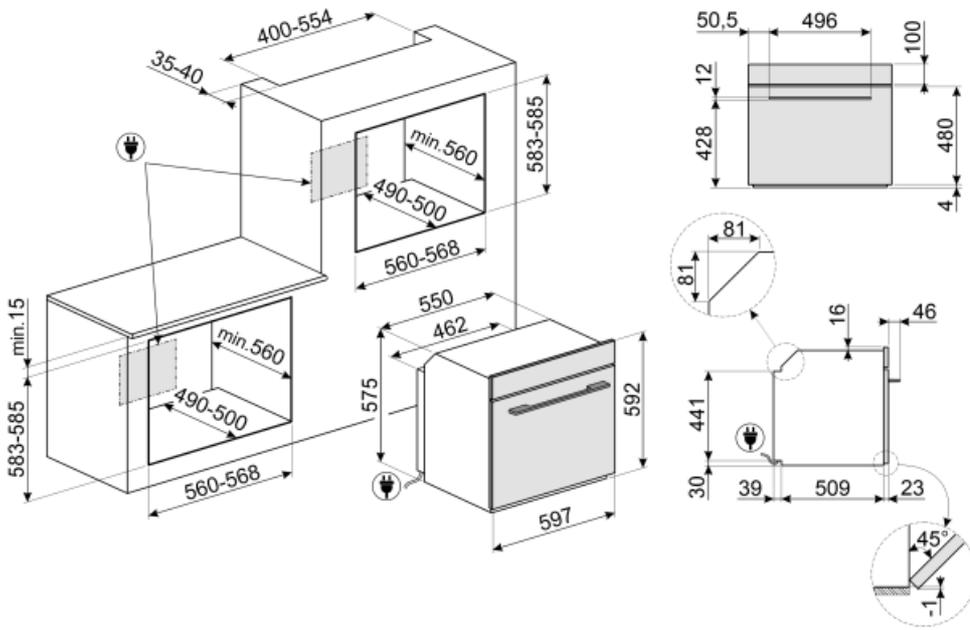
Serienzubehör



| | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| 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 | 150 cm |
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 3000 W | | |



Sonderzubehör

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.

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.

GTT2



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

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.

PALPZ



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

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 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.

STONE



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

Alternative Produkte



S06102M2S



S06102M2N



S06102M2B3

Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <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>EVOScreen LCD-Display</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>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.</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>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> |



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.



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.



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



Stirrer: Aktive und kontrollierte Mikrowellenverteilung. Der Stirrer befindet sich oberhalb des Garraums 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.



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.



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.



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



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



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.