

SO6302M2N



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Galileo Plattform	SpeedwaveXL
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709337285



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Schwarz-Matt	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Matt	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Material	Edelstahl	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Bedienknebel	Classici
Farbe des Dekors	Silber	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Schwarz

Bedienelemente

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

Programme / Funktionen

Garfunktionen

11

Garfunktionen

 Ober-/Unterhitze

 Umluft

 Heißluft

 ECO

 Großflächengrill

 Unterhitze

 Pizza

Mikrowellenfunktionen



 Mikrowelle

Mikrowelle + Umluft + Ober-

 Mikrowelle + Heißluft

/Unterhitze

 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



Garraumvolumen (l)

72 l

Gerätetür

Cool Door

Temperatur min.

25 °C

Vollglasinnentür

Ja

Temperatur max.

250 °C

Anzahl aller

4

Anzahl der Garebenen

5

Türverglasungen

**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	Abkühlssystem	Querstromlüfter
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung des Kleinflächengrills	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 des Garraums	Ever Clean Emailierung

Technische Daten / Energielabel

	68 l	Effektive Mikrowellenleistung	900 W
Nutzbares Garraumvolumen	68 l		

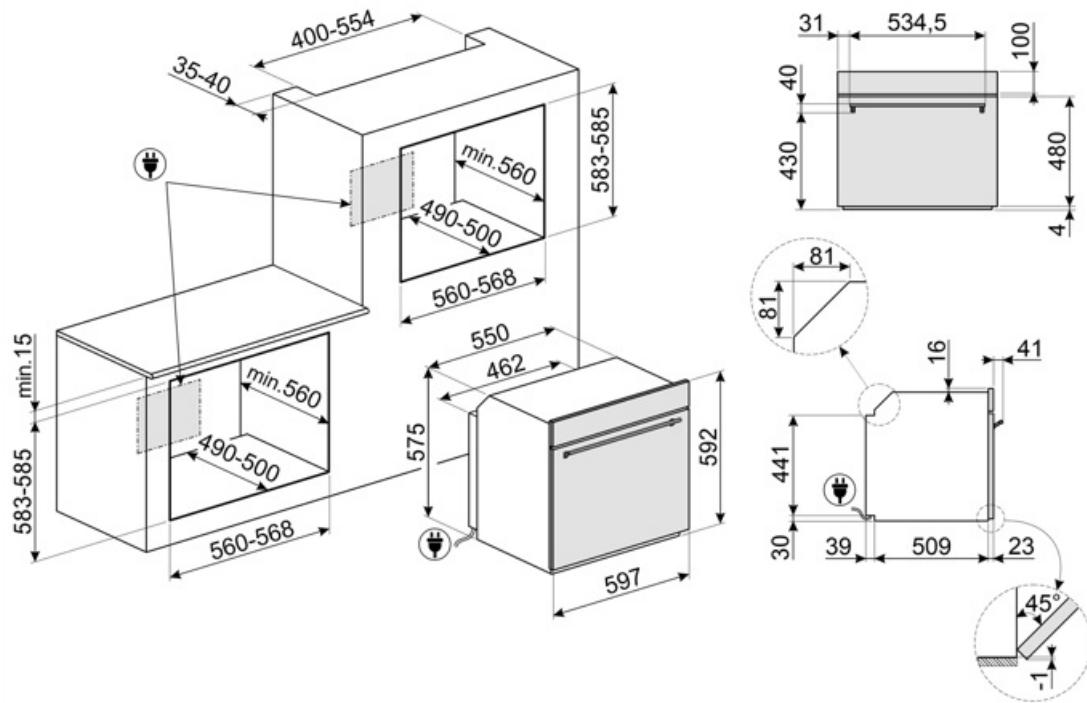
Anzahl der Garräume 1

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	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	150 cm



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.



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.



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



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.



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.



GTP2

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



GTT2

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



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.



STONE

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



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.

Symbols glossary

	BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprigen Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für		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		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Vierfach 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 Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch
	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 äuße
	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 Überhitze		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
	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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzubringen.
	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: 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 + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.		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.
	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.		Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.		Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.
	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.		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.
	Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.		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
	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.		Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.
	Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,		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 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
	Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.		EVOscreen LCD-Display
	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		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		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.



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



MELT: Funktion zum schmelzen von Butter, Schokolade



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



POPCORN: Funktion für die Zubereitung von Popcorn in Beuteln.