

# SO6402M2B



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Galileo Plattform	SpeedwaveXL
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709324964



## Ästhetik

Ästhetik	Selezione	Farbe des Dekors	Dunkelgrau
Farbe	Schwarz	Art des Dekors	Schraffur
Oberfläche	Hochglanz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Rechteckiger Griff
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Art des Edelstahls	Gebürstet	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas		








## 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



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

## Technische Eigenschaften



<b>Garraumvolumen (l)</b>	68 l	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Typ Garraum</b>	QS-Galileo	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Temperatur min.</b>	25 °C	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	250 °C	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<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>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Doppelt
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Abkühlsystem</b>	Querstromlüfter
		<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt

<b>Garraumbeleuchtung 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 Garraums</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja		

## 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 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3000 W
<b>Netzstecker</b>	Nein	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Länge Netzkabel</b>	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.



### 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 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.



### 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.



### 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 Bedienknöpfen)



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.









































### STONE

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



## Symbolverzeichnis

 <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</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>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 Beleuch</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äüße</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 Überhi</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</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 einzu</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</p>

- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Mikrowelle + Heißluft:</b> garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>   |  <p><b>Mikrowelle + Grill:</b> 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><b>Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze:</b> für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.</p>   |  <p><b>Pizza:</b> 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><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>   |  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |
|  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>  |  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 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><b>Schnellvorheizung:</b> vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>  |  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> 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</p>   |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>  |  <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>   |
|  <p><b>Teleskopschienen:</b> ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>   |  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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><b>Touch Control:</b> mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p>  |  <p><b>Vapor Clean:</b> eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>  |
|  <p><b>Nutzvolumen 68 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |  <p><b>Nutzvolumen 79 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |
|  <p><b>EVOScreen LCD-Display</b></p>  |  <p><b>Stirrer:</b> 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</p>  |
|  <p><b>Inverter-Technologie:</b> 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><b>AIRFRY:</b> 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</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.



**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.