

SO64M3S2N



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	SteamOne
EAN13	8017709300562



Ästhetik

Ästhetik	Selezione	Farbe des Dekors	Grau
Farbe	Schwarz	Art des Dekors	Symbole
Oberfläche	Hochglanz	Gerätetür	Mit 2 Zierleisten
Design	Flach	Türgriff	Rechteckiger Griff
Verzierung der Komponenten	Edelstahl	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Material	Glas	Markenlogo	Siebdruck
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Restyling Selezione

Bedienelemente

Bedienungsart	Bedienknebel	Anzahl der Bedienknebel	3
---------------	--------------	-------------------------	---

Programme / Funktionen

Garfunktionen	6
Garfunktionen	



Ober-/Unterhitze



Umluft



ECO



Großflächengrill



Unterhitze

Garfunktionen mit Dampf



Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze

Sonstige Dampffunktionen



Restwasserrückführung

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Minutenzähler	Ja		

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	50 °C	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Temperatur max.	250 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Anzahl aller Türverglasungen	3
Art der Beleuchtung	Halogen	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugssystem	Einzel
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Dampfsystem	20 - 40%
Leistung der Unterhitze	1200 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Leistung der Oberhitze	1000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Wasserbefüllung	Manuell
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Kapazität Wassertank	0,8 l
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung		

Technische Daten / Energielabel



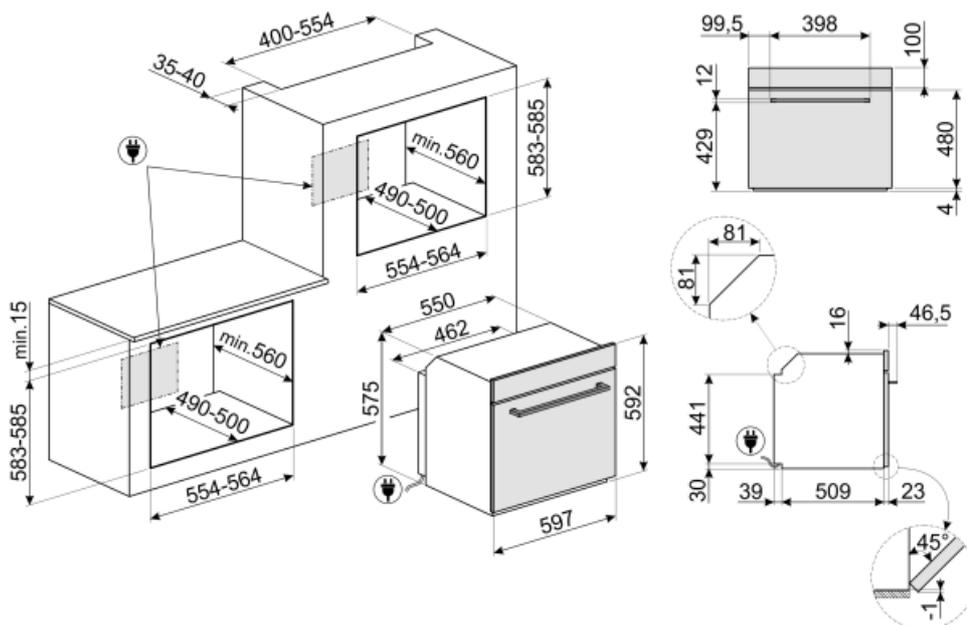
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.88 MJ
Nutzbare Garraumvolumen	68 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1.15 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	4.14 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,2 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Sonstiges	Wasserbeladungs-Kit
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Länge Netzkabel	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	2900 W		



Sonderzubehör



GTP2F

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, inkl. seitlicher Einhängerrahmen (BASIC), geeignet für alle Backöfen der Serie SO.. mit Display00 und 3 Bedienknäbeln



GTT2F

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, inkl. seitlicher Einhängerrahmen, geeignet alle Galileo Backöfen der Serie SO../SOP.. mit Display00 oder mit 3 Bedienknäbeln



SFLK1

Kindersicherung.



PR3845N

Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



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.



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



PALPZ

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

Symbols glossary (TT)

-  Manuelles Wasser-Füllsystem: Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.
-  Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampflevels können Sie perfekte Garergebnisse erzielen. Das Dampfbacken verringert die Verwendung von Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfbacken eignet sich hervorragend zum Garen von Fleisch: Es macht es nicht nur sehr zart, sondern erhält auch seinen Geschmack und macht es noch saftiger. Auch zum Garen von Hefeteigen und zum Backen von Brot wird das Dampfbacken empfohlen: Die Feuchtigkeit ermöglicht es dem Teig während des Garens zu entwickeln, bevor sich eine Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, erkennbar an der größeren Ausbreitung. Es eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu trocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Lebensmitteln.
-  Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
-  A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)
-  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 ventilerte 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.
-  Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
-  Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
-  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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
-  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.



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.



Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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



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.



Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.



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.



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.