

SO64M3S2X



| | |
|-------------------|-----------------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Dampfgaren kombiniert |
| Galileo Plattform | SteamOne |
| EAN13 | 8017709300555 |



Ästhetik

| | | | |
|------------------|------------------------|--------------------------------|---------------------|
| Ästhetik | Selezione | Art des Dekors | Symbole |
| Farbe | Edelstahl | Gerätetür | Mit Zierblende |
| Oberfläche | Anti-Finger-Protektion | Türgriff | Rechteckiger Griff |
| Design | Flach | Farbe/Ausführung des Türgriffs | Edelstahl |
| Material | Edelstahl | Markenlogo | Geprägt |
| Glasart | Eclipse-Schwarzglas | Bedienknebel | Restyling Selezione |
| Farbe des Dekors | Schwarz | | |

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 |
| Nutzbares Garraumvolumen | 68 l | Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) | 0.80 kWh |
| | | Anzahl der Garräume | 1 |

Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity) 1.15 KWh

Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity) 95,2 %

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus 4.14 MJ

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre 1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm) 1

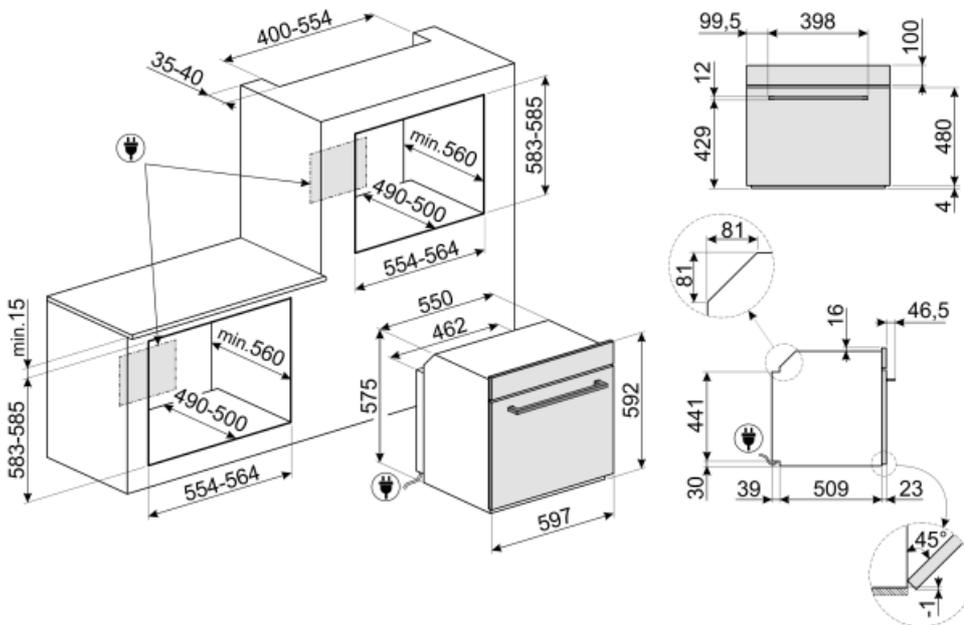
Sonstiges

Wasserbeladungs-Kit

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V
Absicherung 13 A
Elektrischer Gesamtanschlusswert 2900 W

Frequenz 50/60 Hz
Länge Netzkabel 115 cm



Sonderzubehör



GTP2F

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



GTT2F

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



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.



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.