

# SO4104M2PG



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Galileo Plattform	Speedwave
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709326814



## Ästhetik

Ästhetik	Linea	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Neptune Grey	Art des Dekors	Schraffur
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	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	20
Typ Display	TFT	Display-Sprachen	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Bedienungsart	Touch-Control		

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	15
Automatikprogramme	150

## Personalisierte Rezepte

10

### Garfunktionen

Ober-/Unterhitze	Umluft	Heißluft
Turbo-Heißluft	ECO	Großflächengrill
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	Unterhitze + Heißluft
Pizza		

### Mikrowellenfunktionen

Mikrowelle	Mikrowelle + Umluft + Ober- /Unterhitze	Mikrowelle + Heißluft
Mikrowelle + Grill	Mikrowelle + Umluft + Unterhitze	Aufwärmem und Regenerieren

### Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Stone Cooking	BBQ	Air-Fry
Melt (schmelzen)	Soft	Popcorn
Warmhalten	Tellerwärmer	Sabbath

### Reinigungsprogramm

Vapor Clean
-------------

### Sabbath Mode

Ja

## Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	SameTime	Ja
Minutenzähler	Ja	DeltaT Cooking	Ja
Einstellbarer Timer/Minutenzähler	3	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	Demo-Tutorial-Messeschaltung	Ja
		Benutzerführung durch Berührung	Ja
		Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen

<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja
		<b>Instant GO</b>	Ja
<b>Garen mit Kerntemperaturfühler</b>	Ja		
<b>Multi-Step-Cooking</b>	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe		
<b>Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren</b>	Ja		

## Technische Eigenschaften



<b>Garraumvolumen (l)</b>	40 l	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Typ Garraum</b>	QS-Galileo	<b>Gerätetür</b>	Kontrollierte Türkühlung
<b>Temperatur min.</b>	25 °C	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	3
<b>Temperatur max.</b>	250 °C	<b>Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	2	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	1	<b>Soft-Open Komfort-Öffnungssystem</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	LED	<b>Inverter</b>	Ja
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	3 W	<b>Stirrer</b>	Ja
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Doppelt
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W	<b>Kaminabzugssystem</b>	Einfach
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	214x462x397 mm
<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	1400 W	<b>Material des Garraums</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Mikrowellen-Sichtfensterschutz</b>	Ja

## Technische Daten / Energielabel



<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	40 l	<b>Effektive Mikrowellenleistung</b>	900 W
<b>Anzahl der Garräume</b>	1		

## Serienzubehör



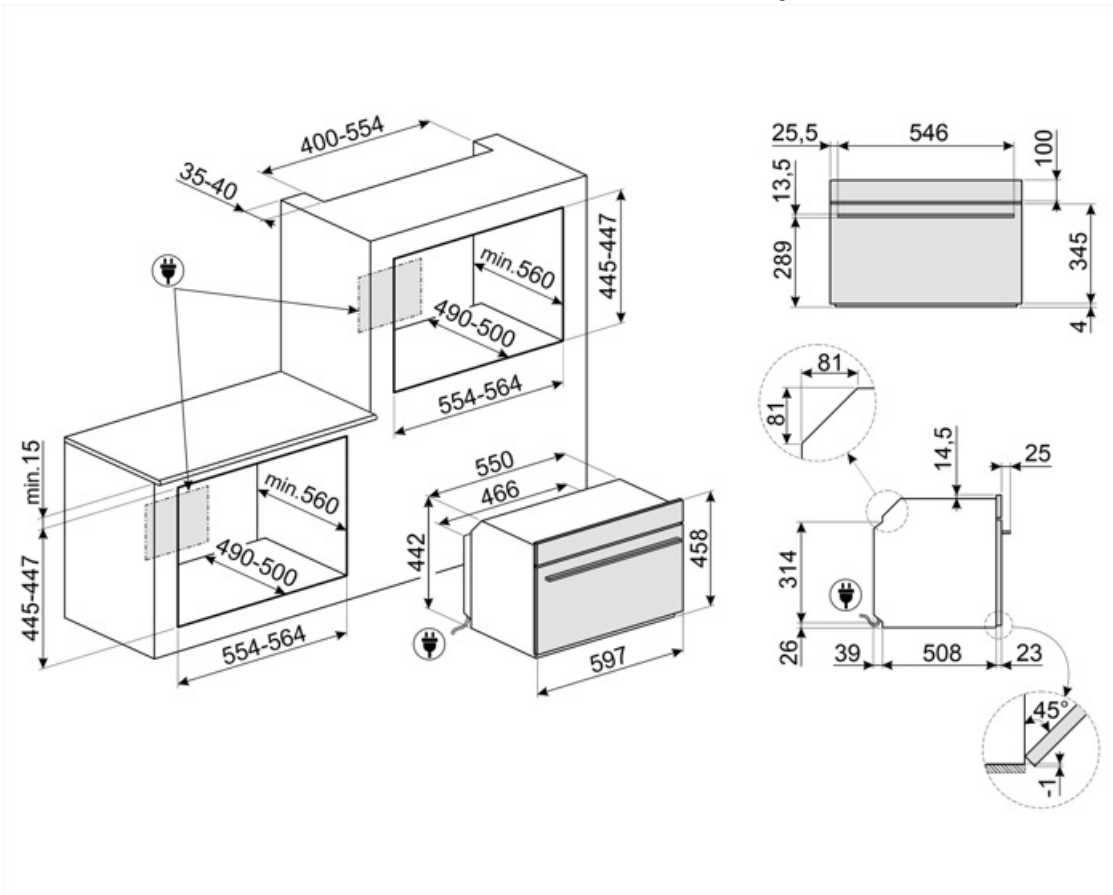
Grillrost mit Tiefensperre 1  
 Auflagerost für Fettpfanne 1  
 Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm) 1

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene 1  
 Kerntemperaturfühler Multipoint

## Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V  
 Netzstecker Nein  
 Absicherung 13 A

Elektrischer Gesamtanschlusswert 3000 W  
 Frequenz 50/60 Hz  
 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.



### 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)



### 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.



## Symbolverzeichnis

- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>BBQ:</b> 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><b>Kindersicherung:</b> Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>  |
|  <p><b>Doppelte-Kaminführung:</b> erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.</p>   |  <p><b>Kombinierte Mikrowelle:</b> 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><b>Kühlgebläse:</b> zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>   |  <p><b>Abtauen nach Zeit:</b> Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>   |
|  <p><b>Auftauen nach Gewicht:</b> Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z</p>    |  <p><b>DeltaT-Garen:</b> der Backofen regelt die Temperatur des Garguts vollautomatisch. Einfach den Multipoint-Kerntemperaturfühler zentriert in das Gargut einführen und eine vordefinierte Temperatur des Garguts (DeltaT genannt) im Display eingeben. Sobald die gewü</p>   |
|  <p><b>Display VIVOScreen:</b> das 4,3" VIVOScreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.</p>    |  <p><b>Dreifach verglaste Backofentür:</b> Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>  |
|  <p><b>Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung:</b> 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 Beleuch</p> |  <p><b>Eco-Logic:</b> Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>   |
|  <p><b>Elektro-Anschluss</b></p>  |  <p><b>Ever Clean-Emaillierung:</b> 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 äüße</p> |
|  <p><b>Ober-/Unterhitze + Umluft:</b> 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><b>Ober-/Unterhitze:</b> 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><b>Unterhitze:</b> die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>  |  <p><b>Heißluft + Unterhitze:</b> diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.</p>  |
|  <p><b>Heißluft:</b> 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><b>ECO-Funktion:</b> 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 einzulegen.</p> |
|  <p><b>Großflächengrill:</b> 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><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>   |
|  <p><b>Mikrowelle:</b> 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 zu verlieren.</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>Diese Funktion kann vorgekochte Gerichte aufwärmen, ohne dass sie trocken oder hart werden.</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>Turbo-Heißluft:</b> die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.</p>         |  <p><b>Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.</b></p>   |
|  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |  <p><b>Tellerwärmer:</b> ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</p>   |
|  <p><b>Kerntemperaturfühler:</b> dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreichung des Kernes reicht.</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>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 Backofenfunkt</p>  |
|  <p>Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informa</p>   |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p>  |
|  <p>Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen S</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>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>   |  <p>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p>  |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>  |  <p>Nutzvolumen 40 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |
|  <p>Nutzvolumen 50 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p>Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.</p>   |
|  <p>INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.</p>   |  <p>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</p> |
|  <p>Multipoint-Kerntemperaturfühler: dank der sehr präzisen Temperaturkontrolle im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Messpunkten, die bis zur E</p> |  <p>SAMETIME: der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitersparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam</p>    |



**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.



**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.



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



**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



**MELT:** Funktion zum schmelzen von Butter, Schokolade



**POPCORN:** Funktion für die Zubereitung von Popcorn in Beuteln.