

SO4104M2PG



Produktkategorie Kompakt 45 cm

Produktfamilie Backofen

Energiequelle Elektrisch

Energiequelle Elektro

Garmethode Mikrowelle kombiniert

Galileo Plattform Speedwave

Reinigungssystem Vapor Clean

EAN13 8017709326814



Ästhetik

Ästhetik

Farbe Linea Neptune Grey

Oberfläche Matt

Design Flach

Material Glas

Glasart Klarglas

Farbe des Dekors Schwarz

Art des Dekors Symbole

Gerätetür Vollglas

Türgriff Linea minimal

Farbe/Ausführung des Metall satiniert und

Türgriffs Schwarz

Markenlogo Siebdruck

Bedienelemente



Display

Typ Display

Bedienungsart

VivoScreen

TFT

Touch-Control

Multilinguale Display-

Sprachen

Display-Sprachen

20

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)

Programme / Funktionen

Garfunktionen

15

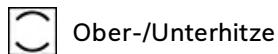
Automatikprogramme

150

Personalisierte Rezepte

10

Garfunktionen



Ober-/Unterhitze



Umluft



Heißluft



Turbo-Heißluft



ECO



Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft



Unterhitze



Unterhitze + Heißluft



Pizza

Mikrowellenfunktionen



Mikrowelle

Mikrowelle + Umluft + Ober-



Mikrowelle + Heißluft

/Unterhitze



Mikrowelle + Grill

Mikrowelle + Umluft + Unterhitze



Aufwärmem und Regenerieren

Sonderfunktionen



Auftauen nach Zeit



Auftauen nach Gewicht



Hefestufe



Stone Cooking



BBQ



Air-Fry



Warmhalten



Tellerwärmer



Sabbath

Reinigungsprogramm



Vapor Clean

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
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar	Benutzerführung durch Berührung	Ja
		Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen
		Schnell-Vorheizung	Ja
		Instant GO	Ja

Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Multi-Step-Cooking	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren	Ja

Technische Eigenschaften

Garraumvolumen (l)	<50 l	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung				
Temperatur min.	25 °C	Anzahl aller Türverglasungen	3				
Temperatur max.	250 °C	Sicherheitsabschaltung der	Ja				
Anzahl der Garebenen	2	Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung					
Anzahl der Beleuchtungen	1	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja				
Art der Beleuchtung	LED	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja				
Leistung der Beleuchtung	3 W	Inverter	Ja				
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Stirrer	Ja				
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugsleistung	Doppelt				
Leistung der Oberhitze	1000 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse				
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Kaminabzugssystem	Einfach				
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	214x462x397 mm				
Leistung der Heißluft 1	1400 W	Temperaturregelung	Elektronisch				
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung				
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja				

Technische Daten / Energielabel

Nutzbare Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	900 W
Anzahl der Garräume	1		

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	Kerntemperaturfühler	Multipoint

Glaspfanne mit
Auflagerost (H: 40 mm)

1

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)

220-240 V

Netzstecker

Nein

Absicherung

13 A

Elektrischer

Gesamtanschlusswert

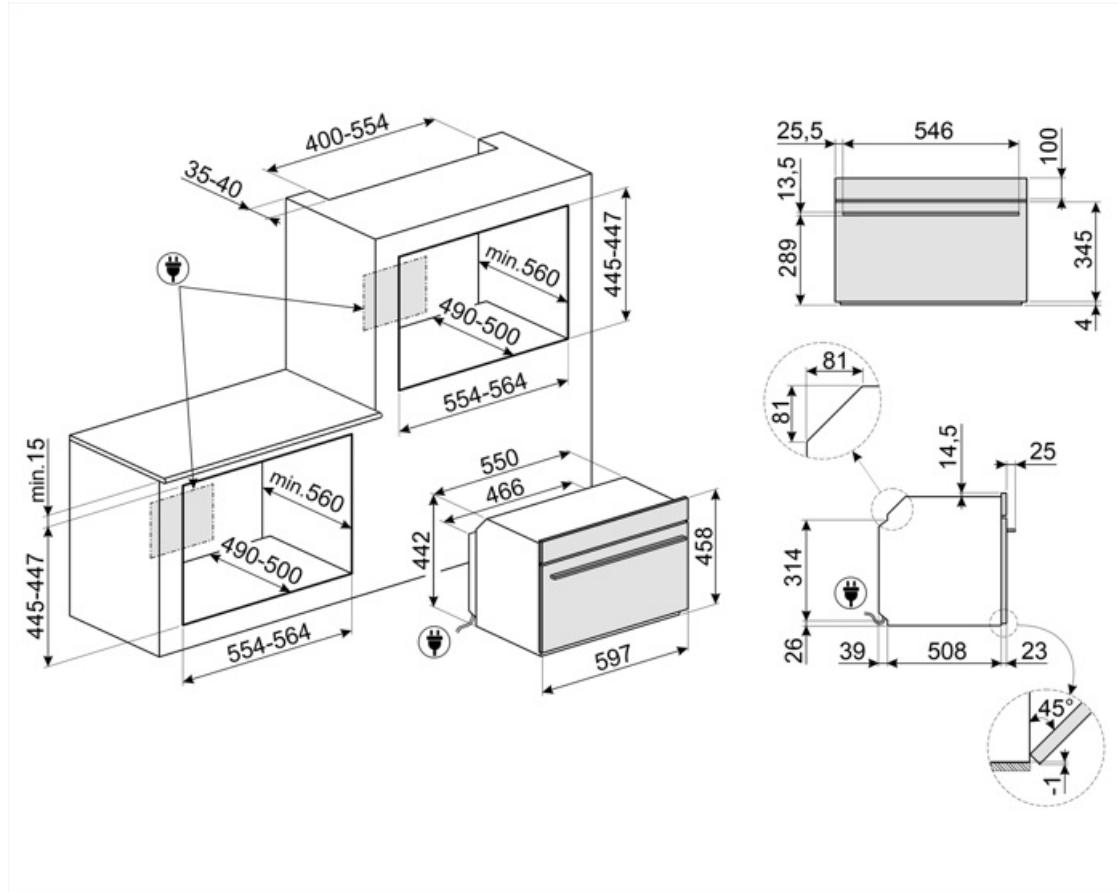
3000 W

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.



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.



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.
	Doppelte-Kaminführung: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig 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
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Auftauen nach Gewicht: 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		DeltaT-Garen: 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
	Display VIVOScreen: das 4,3" VIVOscren 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.		Dreifach 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		Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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
	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 ventilierende 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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.
	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 einzuführen.
	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.		Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	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 zu verlieren.		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.
	This function can reheat precooked dishes, without becoming dry or hard.		Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.
	Turbo-Heißluft: 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 Ga		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.
	Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.		Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.
	Kerntemperaturfühler: 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 Erreich		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
	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		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.
	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		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.
	Klapbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.		Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.
	Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.		Nutzvolumen 40 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
	Nutzvolumen 50 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.		Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.
	INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.		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
	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		SAMETIME: der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitsparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam



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.



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