

SO4202M1B



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Mikrowelle kombiniert
Galileo Plattform	Kombi-Mikrowelle
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709364496



Ästhetik

Ästhetik	Musa	Farbe des Dekors	Dunkelgrau
Farbe	Schwarz	Art des Dekors	Schraffur
Oberfläche	Hochglanz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Musa
Material	Glas	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Markenlogo	Siebdruck

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	 Sabbath

Reinigungsprogramm

 Vapor Clean
--

Optionen



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

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	40 l	Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Typ Garraum	QS-Galileo	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Temperatur min.	25 °C	Anzahl aller Türverglasungen	3
Temperatur max.	250 °C	Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung	Ja
Anzahl der Garebenen	2	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einfach
Leistung der Unterhitze	1000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	211x462x401 mm
Leistung des Kleinflächengrills	2000 W		
Leistung der Heißluft 1	1400 W		

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Temperaturregelung	Elektronisch
		Material des Garraums	Ever Clean Emailierung
		Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja

Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	800 W
Anzahl der Garräume	1	Mikrowellen – Ausgangleistung	800 W

Serienzubehör

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

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3300 W
Netzstecker	(F;E) Schuko	Frequenz	50 Hz
Absicherung	15 A	Länge Netzkabel	150 cm



Kompatibel Zubehör

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.



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.



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.







































GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO../SOP.. (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO), mit Display00 oder mit 3 Bedienknöpfen ab Produktion 05/2025.



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>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>	 <p>Dreifach 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-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 äüße</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>Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.</p>	 <p>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.</p>

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Pizza: 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>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.</p> |  <p>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p> |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>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.</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>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Elektronische Temperaturregelung: 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>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>EVOscreen LCD-Display</p> |
|  <p>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</p> |  <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.</p> |