SO4204S4PBI

Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Vitality-System	Ja
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	Steam100 Pro
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709365578



Ästhetik

Ästhetik	Musa	**Typ Dekor**	Siebdruck
Farbe	Schwarz	**Gerätetür**	Vollglas
Design	Flach	**Türgriff**	Musa
Material	Glas	**Farbe/Ausführung des Türgriffs**	Schwarz
Glasart	Eclipse-Schwarzglas		
Farbe des Dekors	Dunkelgrau	**Markenlogo**	Siebdruck

Bedienelemente

Display	VivoScreen	**Multilinguale Display-Sprachen**	20
Typ Display	TFT		
Bedienungsart	Touch-Control	**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)

Programme / Funktionen

Garfunktionen	20
Automatikprogramme	150
Feuchtigkeitsstufen	3 + manuell

Personalisierte Rezepte 10

Garfunktionen

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

Garfunktionen mit pulsierender Dampfunterstützung

- Umluft + Ober-/Unterhitze
- Heißluft
- Unterhitze + Heißluft
- Turbo-Heißluft
- Umluft+Grill

Garfunktionen mit Dampf

- Dampf
- Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze
- Dampf + Heißluft
- Unterhitze + Heißluft
- Aufwärmem und Regenerieren
- Sous-Vide-Garen

Sonstige Dampffunktionen

- Wassertankreinigung
- Restwasserrückführung
- Wasseraufnahme
- Entkalkung

Sonderfunktionen

- Auftauen nach Zeit
- Auftauen nach Gewicht
- Hefestufe
- Stone Cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Warmhalten
- Tellerwärmer
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Vapor Clean

Optionen

DeltaT Cooking Ja

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende
Minutenzähler	Ja
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Multi-Step-Cooking	Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren	Ja
SameTime	Ja
Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Demo-Tutorial-Messeschaltung	Ja
Benutzerführung duch Berührung	Ja
Chronologie	Die letzten 10 angewendete Funktionen
Schnell-Vorheizung	Ja
Instant GO	Ja

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	41 l
Typ Garraum	QS-Galileo
Temperatur min.	25 °C
Temperatur max.	250 °C
Anzahl der Garebenen	2
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach
Anzahl der Beleuchtungen	2
Art der Beleuchtung	LED
Leistung der Beleuchtung	5 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft 1	2000 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl aller Türverglasungen	3
Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Kaminabzugsleistung	Variabel
Abkühlsystem	Querstromlüfter
Kaminabzugssystem	Einfach
Dampfsystem	20 - 100%
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	214x462x397 mm
Temperaturregelung	Elektronisch
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Wasserbefüllung	Fill & Hide 2 - automatisch
Kapazität Wassertank	2,0 l

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A++	**Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus**	1.58 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	41 l	**Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)**	0.44 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.80 kWh	**Anzahl der Garräume**	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	2.88 MJ	**Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)**	61.1 %

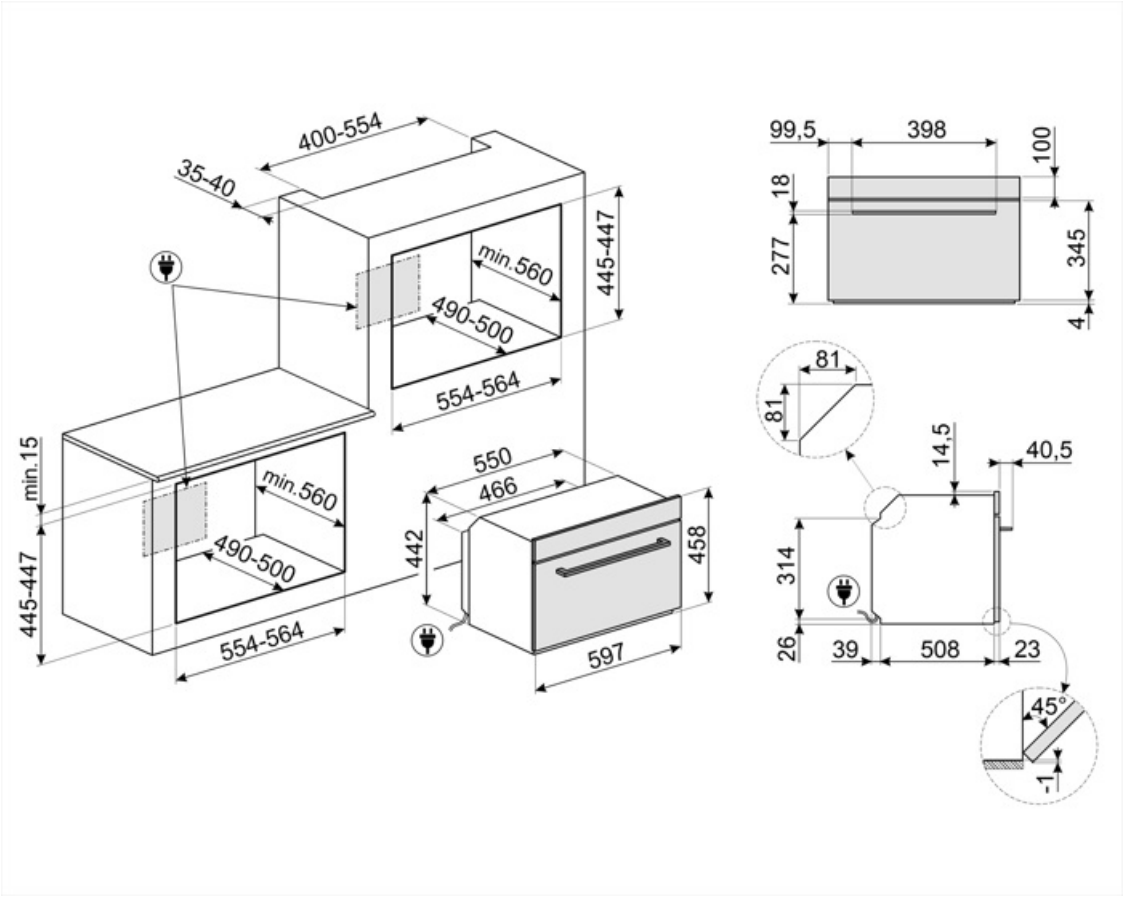
Serienzubehör



Grillrost mit Tiefensperre	1	**Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)**	1
Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1	**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene**	1
Auflagerost für Fettpfanne	1	**Kerntemperaturfühler**	Multipoint
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	**Elektrischer Gesamtanschlusswert**	3000 W
Netzstecker	Cable with free ends	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge Netzkabel**	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
99,5
398
100
18
277
345
4
81
81
14,5
40,5
314
26
39
508
23
45°
1

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.



GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro

Symbolverzeichnis



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



A++: Die Energieeffizienzklasse A++ hilft, bis zu 20 % Energie im Vergleich zur Energieeffizienzklasse A einzusparen. Maximale Leistung bei minimalem Verbrauch ist garantiert.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.



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



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: 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.



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.



Automatisches Wasser-Füllsystem « Fill & Hide: das Wasser-Füllsystem ist so konzipiert, dass es die die Ästhetik des Backofens nicht beeinträchtigt. Das Wasser-Füllsystem kann leicht aus dem Backofen gezogen werden, so dass jederzeit während des Garvorgan



Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von F



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



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Elektro-Anschluss



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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 Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu

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.

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die S

Dampfgaren: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für d

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 o

Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu

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

Aufwärmen: Mit dieser Funktion können vorgegarte Gerichte aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen.

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

Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.

Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen knusprigen Boden, während die Füllung durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet.

Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.

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.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

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

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

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.

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.

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,

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

Nutzvolumen 50 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.

Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.

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

Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.

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

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

Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.

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.

Garraumvolumen 41l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Display VIVOScreen: 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.

INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.

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

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

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

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

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.