

SO4902M1X



Produktkategorie Kompakt 45 cm

Produktfamilie Backofen

Energiequelle Elektrisch

Energiequelle Elektro

Garmethode Mikrowelle kombiniert

Galileo Plattform Kombi-Mikrowelle

Reinigungssystem Vapor Clean

EAN13 8017709325718



Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Art des Dekors	Symbol
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit Zierblende
Design	Abgerundet	Türgriff	Victoria
Material	Lackiert	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Art des Edelstahls	Gebürstet	Markenlogo	Standard
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Victoria
Farbe des Dekors	Schwarz	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik

Bedienelemente

EVO screen			
Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	11
Personalisierte Rezepte	No

Garfunktionen

	Ober-/Unterhitze		Umluft		Heißluft
	ECO		Großflächengrill		Unterhitze
	Pizza				

Mikrowellenfunktionen

	Mikrowelle		Mikrowelle + Umluft + Ober-		Mikrowelle + Heißluft
			/Unterhitze		

	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)	<50 l	Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Temperatur min.	25 °C	Anzahl aller	3
Temperatur max.	250 °C	Türverglasungen	
Anzahl der Garebenen	2	Sicherheitsabschaltung	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	2	der	
Art der Beleuchtung	Halogen	Mikrowellenbeheizung	
		bei Türöffnung	

Leistung der Beleuchtung	40 W	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Leistung der Unterhitze	1000 W	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Leistung des Kleinflächengrills	2000 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Heißluft 1	1400 W	Kaminabzugssystem	Einfach
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	211x462x401 mm
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Temperaturregelung	Elektronisch
		Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
		Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja

Technische Daten / Energielabel



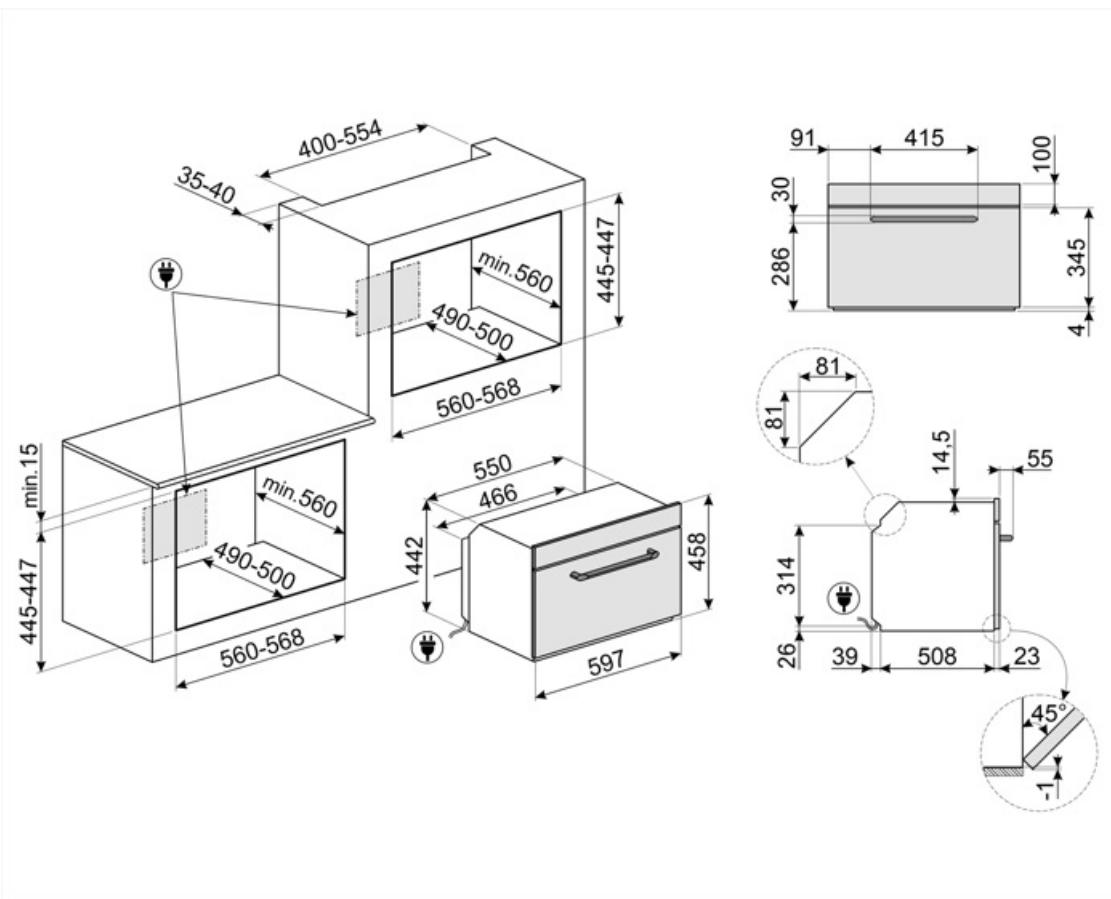
Nutzbares Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	800 W
Anzahl der Garräume	1		

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	Nein	Frequenz	50 Hz
Absicherung	15 A	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



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.



GTT2

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



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.

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.
	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.		EVOscreen LCD-Display
	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
	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
	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		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
	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: 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 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.		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
	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.		Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.
	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.
	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.		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
	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.
	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.		Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.
	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.		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.