SO4104M2PG

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



Ästhetik

Ästhetik	Linea	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Farbe	Neptune Grey	**Art des Dekors**	Symbole
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
Display-Technologie	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	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
- Warmhalten
- Tellerwärmer
- Sabbath

Reinigungsprogramm

- Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	**SameTime**	Ja
		DeltaT Cooking	Ja
Minutenzähler	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Einstellbarer Timer/Minutenzähler	3	**Demo-Tutorial-Messeschaltung**	Ja
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	**Benutzerführung duch Berührung**	Ja
Zusatzfunktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Multilinguale Spracheneinstellung, Digitaluhr, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar, Dimmfunktion, Eco-Logic	**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



Temperatur min.	30 °C
Temperatur max.	250 °C
Anzahl der Garebenen	2
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen
Grill abklappbar	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1
Art der Beleuchtung	LED
Leistung der Beleuchtung	3 W
Beleuchtung 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	1400 W
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung

Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung
Anzahl aller Türverglasungen	3
Sicherheitsabschaltung der Mikrowellenbeheizung bei Türöffnung	Ja
Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Inverter	Ja
Stirrer	Ja
Sicherheitsthermostat	Ja
Kaminabzugsleistung	Doppelt
Abkühlsystem	Kühlgebläse
Kaminabzugssystem	Einzeln
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	214x462x397 mm
Temperaturregelung	Elektronisch
Material des Garraumes	Ever Clean Emaillierung
Mikrowellen-Sichtfensterschutz	Ja

Technische Daten / Energielabel



Nutzbares Garraumvolumen	40 l
Anzahl der Garräume	1

Effektive Mikrowellenleistung	900 W

Serienzubehör



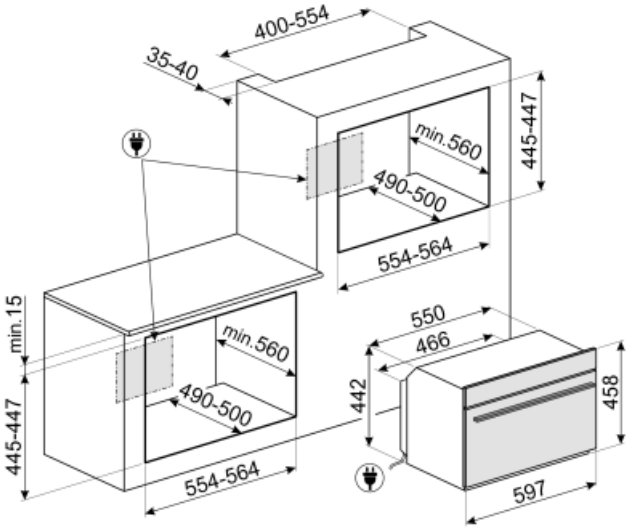
Grillrost mit Tiefensperre	1
Auflagerost für Fettpfanne	1

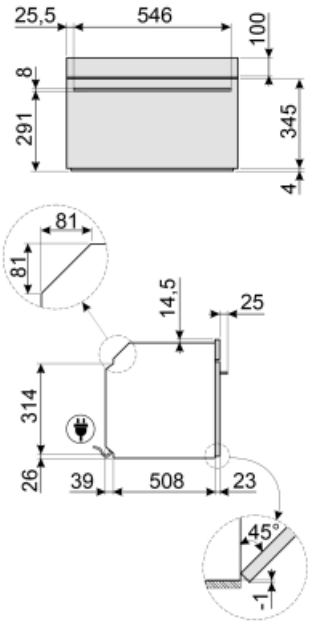
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Kerntemperaturfühler	Multipoint

Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)	1

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Länge des Netzkabels**	115 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W		





Sonderzubehör



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.

Symbols glossary (TT)



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige BBQ-Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Griilaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



Doppelter-Kamin: erzeugt einen speziellen Luftstrom im Inneren des Garraums, der beim Garen mit der Mikrowelle die Kondensation nachhaltig verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Aauftauen 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 Zeit für das Auftauen.



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.



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 Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.



Elektro-Anschluss



Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.



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



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



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 gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird das Programm automatisch abgeschaltet und im Display signalisiert. Diese Funktion ermöglicht eine auf das °C genaue Zubereitung, um zarte, saftige, gesunde Gerichte von höchster Qualität zu erhalten.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Eco-Logic: mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme in kW des gesamten Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.



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 dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.



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.



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 einzugeben.



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.



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



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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.



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.



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 und Aroma zu verändern. Die Mikrowellenfunktion kann auch mit herkömmlichen Funktionen kombiniert werden, mit allen daraus resultierenden Vorteilen. Ideal für alle Arten von Lebensmitteln.



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.



This function can reheat precooked dishes, without becoming dry or hard.



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 Garen erfordern.

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.

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 Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.

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.

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 Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.

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 Informationen zur Verwendung der jeweiligen Garfunktion.

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 Sie einfach selbst Ihr Gericht und der Backofen führt Sie selbstständig zum gewünschten Ergebnis.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Klappbarer 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.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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

Multipoint-Kerntemperaturfühler: dank der sehr präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Sensor an verschieden Punkten, der bis zur Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.

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.

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

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

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 somit einen Drehteller überflüssig.

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 SameTime Algorithmus berechnet die Zeiten, die Garfunktionen und alle Parameter so, dass bis zu 3 Speisen in Reihe und somit final zur gleichen Zeit zubereitet werden können.

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.