

SO4902M1N



Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Kombi-Mikrowelle
Galileo Plattform	Micro combi
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709325701



Ästhetik

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

Bedienelemente

			
Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

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

Minutenzähler

Ja

Tastensperre/Kindersicherung

Ja



Weitere Funktionen

Warmhalten, ECO-Light
Funktion, Dimmfunktion,
Signaltöne abschaltbar



Demo-Mode Showroom-
Funktion

Ja

Schnell-Vorheizung

Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.

25 °C



Temperatur max.

250 °C



Anzahl der Garebenen

2



Anzahl der
Beleuchtungen

2



Art der Beleuchtung

Halogen



Gerätetür

Anzahl aller

Türverglasungen

Kontrollierte Türkühlung

3

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

Technische Daten / Energielabel



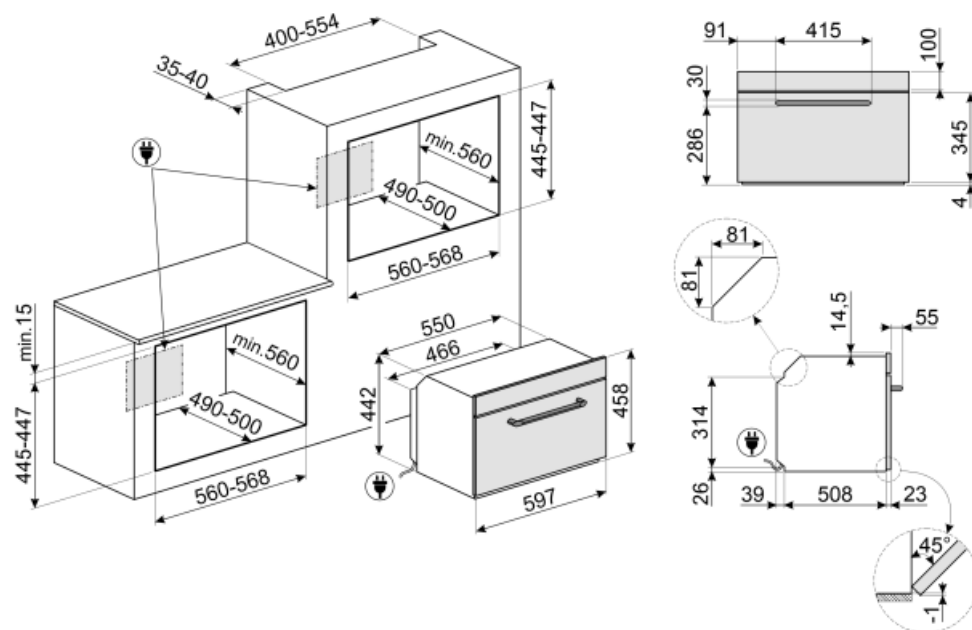
Nutzbares Garraumvolumen	40 l	Effektive Mikrowellenleistung	800 W
Anzahl der Garräume	1		

Serienzubehör

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

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3300 W	Länge Netzkabel	150 cm



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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff
HxBxT: 445x375x30 mm.



Symbols glossary (TT)

	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.
	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 Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.
	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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
	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.		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 Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.		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 + 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 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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



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



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 Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



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.



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



EVOScreen LCD-Display



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.