SO4301M1N

Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-microgolf
Galileo technologie	Micro combi
Reingingssysteem	Ever Clean enamel
EAN-code	8017709352523



Design

Design	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Mat zwart	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	**Handvat**	Classici
Design	Plat	**Kleur handvat**	Zwart
Materiaal	Inox	**Logo**	Geëtst
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	**Bedieningsknoppen**	Classici
Type glas	Eclipse zwart glas	**Kleur bedieningsknoppen**	Zwart
Kleur serigrafie	Zilver		

Bediening

Display	CompactScreen	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Display	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Bereidingsfuncties met microgolven

Microgolfoven



Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator



Microgolf + circulaire + ventilator



Microgolf + grill

Overige functies



Ontdooien op tijd

Opties



Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling
Timer	Ja
Timer	1
Kinderbeveiliging	Ja
Andere opties	Warmhoudfunctie
Showroom demo optie	Ja
Snel voorverwarmen	Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	40 l
Cavity	QS-Galileo
Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	250 °C
Aantal kookniveaus	2
Aantal lampen	1
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opening deur	Standaard opening
Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Totaal aantal ruiten	3
Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur	Ja
Chimney	Fixed
Koelsysteem	Mantelkoeling

Verlichting bij opening deur	Ja	**Koelleiding**	Enkel
Grill - vermogen	1500 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	211x462x401 mm
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	**Temperatuurcontrole**	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
		Veiligheidsscherm microgolfdeur	Ja

Prestaties / energielabel



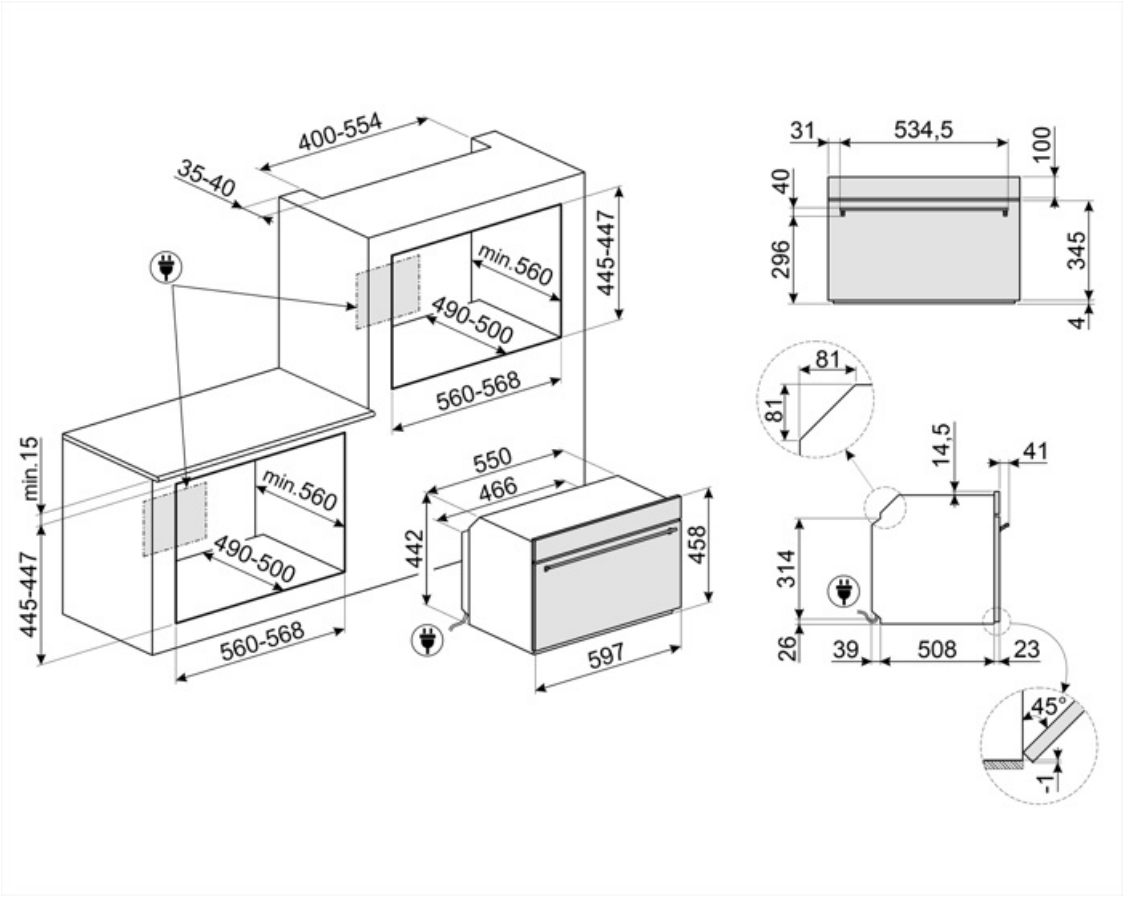
Netto volume	40 l	**Effectief vermogen microgolf**	800 W
Aantal ovens	1		

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Glazen ovenplaat**	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3100 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50 Hz
Stroom	14 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
560-568
min.15
445-447
min.560
490-500
560-568
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14.5
41
314
26
39
508
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



ET20

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 mm.



GTT2

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SO-)



BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 mm.



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.



Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Elektrische aansluiting



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.



Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

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

Compacte toestellen met een hoogte van 45 cm - perfecte oplossing om te voldoen aan de functionele eisen van keukensets met een kleine hoogte. Verkrijgbaar in verschillende soorten en in verschillende stijlen.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

The oven cavity has 2 different cooking levels.

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

COMPACTscreen display + bedieningsknoppen