

# SO4301M1X




<b>Categorie</b>	45 cm
<b>Product familie</b>	Oven
<b>Stroomvoorziening</b>	Elektrisch
<b>Warmtebron</b>	Elektriciteit
<b>Bereidingswijze</b>	Combi-microgolf
<b>Galileo technologie</b>	Micro combi
<b>EAN-code</b>	8017709297282



## Design

<b>Design</b>	Classici	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Afwerking</b>	Fingerproof	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Design</b>	Plat	<b>Handvat</b>	Classici
<b>Materiaal</b>	Inox	<b>Kleur handvat</b>	Inox
<b>Type roestvrijstaal</b>	Geborsteld inox	<b>Logo</b>	In reliëf
<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas	<b>Bedieningsknoppen</b>	Classici

## Bediening

			
<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen
<b>Display</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	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

**Andere opties**

Warmhoudfunctie

Timer

Ja

**Showroom demo optie**

Ja

Timer

1

**Snel voorverwarmen**

Ja

Kinderbeveiliging

Ja

## Technische specificaties



**Inhoud (l)**

40 l

**Opening deur**

Standaard opening

**Cavity**

QS-Galileo

**Deur**

Temperatuur gecontroleerde deur

**Minimum temperatuur**

30 °C

**Totaal aantal ruiten**

3

**Maximum temperatuur**

250 °C

**Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur**

Ja

**Aantal kookniveaus**

2

**Aantal lampen**

1

**Type lamp**

Halogeen

**Chimney**

Fixed

**Vermogen lamp**

40 W

**Koelsysteem**

Mantelkoeling

---

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

## Prestaties / energielabel

---



<b>Netto volume</b>	40 l	<b>Effectief vermogen microgolf</b>	800 W
<b>Aantal ovens</b>	1		

## Meegeleverde accessoires

---

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Glazen ovenplaat</b>	1
<b>Inzetrooster</b>	1		

## Elektrische aansluiting

---

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY



### 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



### 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-)



## Symbols glossary

 Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.	 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.
 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.	 Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
 COMPACTscreen display + bedieningsknoppen	 Triple glazed doors: Number of glazed doors.
 Elektrische aansluiting	 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.
 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.	 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.
 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.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
 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.	 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.



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



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.



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.



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.



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



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



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%.



The oven cavity has 2 different cooking levels.



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.



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