

SO4302S3X









Produktkategorie Kompakt 45 cm Produktfamilie Backofen Vitality-System Ιa Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro

Garmethode Dampfgaren kombiniert **Galileo Plattform** Steam100

Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709305215



Ästhetik

Ästhetik Classici **Farbe** Edelstahl

Oberfläche Anti-Finger-Protektion

Design Flach Material Edelstahl

Eclipse-Schwarzglas Glasart

Farbe des Dekors Schwarz Art des Dekors Symbole

Mit 2 Zierblenden Gerätetür

Türgriff Classici

Farbe/Ausführung des

Türgriffs

Markenlogo Geprägt Bedienknebel Classici

Bedienelemente



EvoScreen Display Typ Display LCD

Bedienknebel + Touch-**Bedienungsart**

Bedientasten

Edelstahl-Optik

Anzahl der Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen

12



Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft ECO Großflächengrill Turbo-Heißluft Unterhitze Pizza Garfunktionen mit Dampf **R** Dampf + Heißluft Dampf Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze Sous-Vide-Garen Sonstige Dampffunktionen Wassertankreinigung Restwasserrückführung Wasseraufnahme Entkalkung Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Stone Cooking Hefestufe **BBQ** Air-Fry Sabbath Reinigungsprogramm Vapor Clean Optionen Zeitvorwahl und Garende Demo-Mode Showroom- Ja Programmierung der Garzeit **Funktion** Minutenzähler Schnell-Vorheizung Ja Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar

Technische Eigenschaften



Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür Ja herausnehmbar



Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Anzahl aller Türverglasungen	3
Anzahl der Beleuchtungen	1	Soft-Close Komfort- Schließsystem	Ja
Art der Beleuchtung Innenbeleuchtung	Halogen Ja	Soft-Open Komfort- Öffnungssystem	Ja
austauschbar Leistung der	40 W	Kaminabzugsleistung	Variabel
Beleuchtung	40 **	Abkühlsystem Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Kühlgebläse Einfach
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja		Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) Temperaturregelung Material des Garraums Wasserbefüllung	211x462x401 mm
Leistung der Heißluft 1	1400 W		Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja		Ever Clean Emaillierung Manuell 0,8 I
Art der Türöffnung Gerätetür	Standard Türöffnung Kontrollierte Türkühlung	Kapazität Wassertank	
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Technische Daten / Energielabel



41 it Energieeffizienzklasse Energieverbrauch pro A++ 1,58 MJ (auf einer Skala von Zyklus und Garraum im Umluft-Modus A+++ bis D) **Nutzbares** 41 l Energieverbrauch pro 0,44 kWh Garraumvolumen Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC Energieverbrauch pro 0,80 kWh electric cavity) Zyklus im Anzahl der Garräume konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric 61,1 % Energieeffizienzindex cavity) Garraum 1 (EEI cavity) Energieverbrauch pro 2,88 MJ Zyklus und Garraum im

Serienzubehör

konventionellen Modus

Grillrost mit 1 Edelstahl-Garschale Tiefensperre ungelocht, (H: 20 mm) **Edelstahl-Garschale** Backblech grau 1 1 emailliert (H: 50 mm) gelocht, (H: 40 mm) Auflagerost für **Sonstiges** 1 Wasserbeladungs-Kit Fettpfanne

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A		

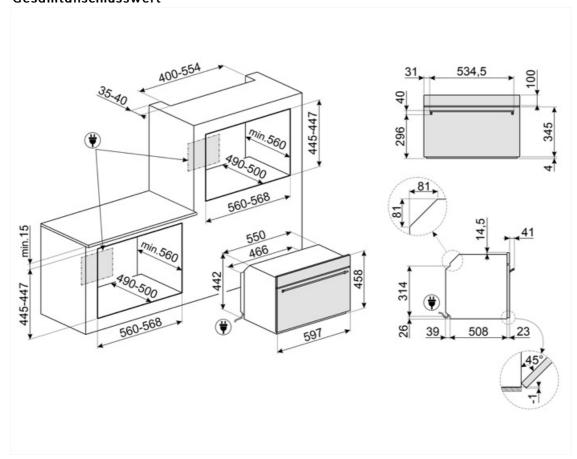


Länge Netzkabel

150 cm

Elektrischer Gesamtanschlusswert

3000 W





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.



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.



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



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

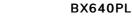


Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BX640

Garschalel ungelocht aus Edelstahl, 2,7 l, geegnet für Dampfbacköfen der Serie SO... / SOP... zum Garen von Speisen wie Reis, Nudeln oder anderen Lebensmitteln in Wasser oder Sauce. Abmessungen LxBxT:176x455x70 mm



Edelstahl-Garschale gelocht, 2,7 L, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 455x352x40 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelg



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.



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.



GTP2

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





GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro



PR3845X

Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5.5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

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.





PALPZ

Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. **STONE**

Pizzaschieber aus Edelstahl mit





Symbols glossary



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



Manuelles Wasser-Füllsystem: Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.





Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von F



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.



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



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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	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 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.
	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.		Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die S
	Dampfgaren: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für d	((42))	Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und o
8	Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu		Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.
	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 Ga	45 cm v	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.
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.		Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
© c	Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.	ġ [©]	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 Backofenfunkt



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.



Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.



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.



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



Garraumvolumen 411: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



Nutzvolumen 50 I: 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.