

# SO4302S3X



Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőzöléssel kombinált
Galileo platform	Steam100
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709305215



## Design

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Classica
Design	Flat	Fogantyú színe	Acél hatás
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőgombok	Classica
Serigraphy colour	Fekete		

## Kezelő elemek

Kijelző típusa	EvoScreen	Vezérlés	Vezérlőgombok és érintőgombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 12

Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Nagy grill
Alsó sütés	Pizza	

## Sütési funkciók gőzzel

Gőz Légkeveréses Hőlégkeveréses

Sous Vide

## Egyéb gőzfunkciók

Tartály tisztítása Vízkiemenet Vízbemenet

Vízkömentesítés

## Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint Kelesztés Kövön sütés

BBQ Air-Fry Sabbath

## Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

## Opciók



**Időbeállítási lehetőségek**  
Perc számláló  
Időzítő

Késleltetett indítás és automatikus befejezés  
Igen  
1

**Egyéb lehetőségek**  
Bemutató üzemmód  
Gyors előmelegítés

Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések  
Igen  
Igen

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



**Capacity (Lt)** 72 l  
**Üreg** QS-Galileo  
**Minimális hőmérséklet** 25 °C  
**Maximális hőmérséklet** 250 °C  
**Sütőszintek száma** 2  
**Ventilátorok száma** 1  
**Világítás száma** 1  
**Világítás típusa** Halogén  
**Felhasználó által cserélhető világítás** Igen  
**Világítás teljesítménye** 40 W  
**Az ajtó kinyitásakor világít** Igen  
**Alsó fűtőelem teljesítmény** 1200 W  
**Grillező elem teljesítmény** 1750 W

**Kivehető ajtó** Igen  
**Teljes üveg belső ajtó** Igen  
**Kivehető belső ajtóüveg** Igen  
**Ajtóüvegek száma összesen** 3  
**Soft Close** Igen  
**Soft Open** Igen  
**Kürtő** Állítható  
**Hűtőrendszer** Tangenciális  
**Cooling duct** Single  
**Speed Reduction Cooling System** Igen  
**Gőzölési tartomány** 20 - 100%  
**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)** 211x462x401 mm

Körfűtőszál teljesítmény	1400 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víz betöltés	Tartály, manuális betöltés
Ajtó	Hideg ajtó	Víztartály űrtartalma	0,8 l

## Teljesítmény / Energiacímke



Energiacímke	A++	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	1,58 MJ
Sütőtér nettó térfogata	41 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0,44 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0,80 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	2,88 MJ	Energiacímke mutató	61,1 %

## Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott rács (inox)	1	Rozsdamentes acél tepszi (20 mm)	1
Zománcozott mély tepszi (50 mm)	1	Rozsdamentes acél perforált mély tepszi (40 mm)	1
Sütőrács	1	Egyéb	vízbetöltő készlet

## Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Névleges teljesítmény	3000 W
Csatlakozódugó	Nem	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Áramerősség	13 A	Tápkábel hossza	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### BX640PL

Rozsdamentes acél perforált tepsi. Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli vagy másfajta töltött tészta elkészítéséhez, megőrizve az összes vitamint és ásványi sót a gazdagabb, teljesebb és természetesebb íz érdekében.



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), amelyek alkalmasak a gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### AIRFRY2

Légsütő tálca. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### BX640

Nem perforált tál gőzsütőkhöz. Úrtartalom 2,7l. Alkalmas ételek, például rizs, tészta vagy más gabonafélék elkészítésére vízben vagy mártással. Rozsdamentes acél, Ma40xSzé455xMé176 mm.



### ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



### PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél.  
Bútorakará több sütő egymás fölötti  
beszereléséhez



### STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül,  
45 cm és 60 cm széles sütőkhöz  
alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé  
37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez,  
ugyanolyan eredménnyel, mintha egy  
jellegzetes fatüzelésű kemencében  
sülne. Használható kenyér, focacciák és  
más pékáruk, például piték, lepények  
vagy kekszek sütéséhez is





### STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális  
pizzák sütéséhez, ugyanolyan  
eredményt ad, mintha fatüzelésű  
kemencében sült volna. Kenyér,  
focaccia és más pékáruk, például  
piték, lepények vagy kekszek  
sütéséhez is használható, Méretek  
(HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



## Symbols glossary

-  Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmos a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.
-  A++: Az A++ energiahatékonysági osztály segít az A osztályhoz képest akár 20%-os energiamegtakarításban is. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével.
-  Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a hússal: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóatlanítására is alkalmas.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Kiolvasztás idő szerint: Manuális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt egyre marad.



Elektromos



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.



Statikus: Hagományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.



**Sous Vide sütés:** Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagikat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízvesztést, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé tesz.



**Gőzsütés:** ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.



**Légkeverés + Gőz:** intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.



**Hőlévbefúvás + Gőz:** A gőz és a hőlév befúvás együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



**Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.



**45 cm magas kompakt készülékek** – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.



**Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



**MELEGENTARTÁS**



**Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe



**Gyors előmelegítés:** a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.



**SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.



A sütőtérnek 2 különböző sütési szintje van.



**Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárási funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.



A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kecszek sütéséhez is



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.