SO4302S3X

Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Vitality system	Ja
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	Steam100
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709305215



Design

Design	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Inox	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Fingerproof	**Handvat**	Classici
Design	Plat	**Kleur handvat**	Inox look
Materiaal	Inox	**Logo**	In reliëf
Type glas	Eclipse zwart glas	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zwart		

Bediening

Display	EvoScreen	**Bediening**	Knobs & touch buttons
Display	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	12

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Onderwarmte

Pizza

Bereidingsfuncties met stoom



Stoom

Stoom + onder-en bovenwarmte + ventilator

Stoom + circulaire + ventilator

Sous-vide

Andere stoomfuncties

Reiniging reservoir

Water afvoer

Water toevoer

Ontkalking

Overige functies

Ontdooien op tijd

Rijzen

Stone cooking

BBQ

Air-Fry

Sabbath

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Andere opties**	Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja

Timer	1	**Snel voorverwarmen**	Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	41 l	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Cavity	QS-Galileo	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Minimum temperatuur	25 °C	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	**Totaal aantal ruiten**	3
Aantal kookniveaus	2	**Soft Close scharnieren**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Soft open & close scharnieren**	Ja
Aantal lampen	1	**Chimney**	Variable
Type lamp	Halogeen	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
User-replaceable light	Ja	**Koelleiding**	Enkel
Vermogen lamp	40 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Verlichting bij opening deur	Ja	**Hoeveelheid stoom**	20 - 100%
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	211x462x401 mm
Grill - vermogen	1750 W	**Temperatuurcontrole**	Elektronisch
Circulatie - vermogen	1400 W	**Materiaal ovenruimte**	Ever Clean emaille
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	**Water toevoer**	Manueel met lade
Opening deur	Standaard opening	**Capaciteit reservoir**	0,8 l
Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur		

Prestaties / energielabel



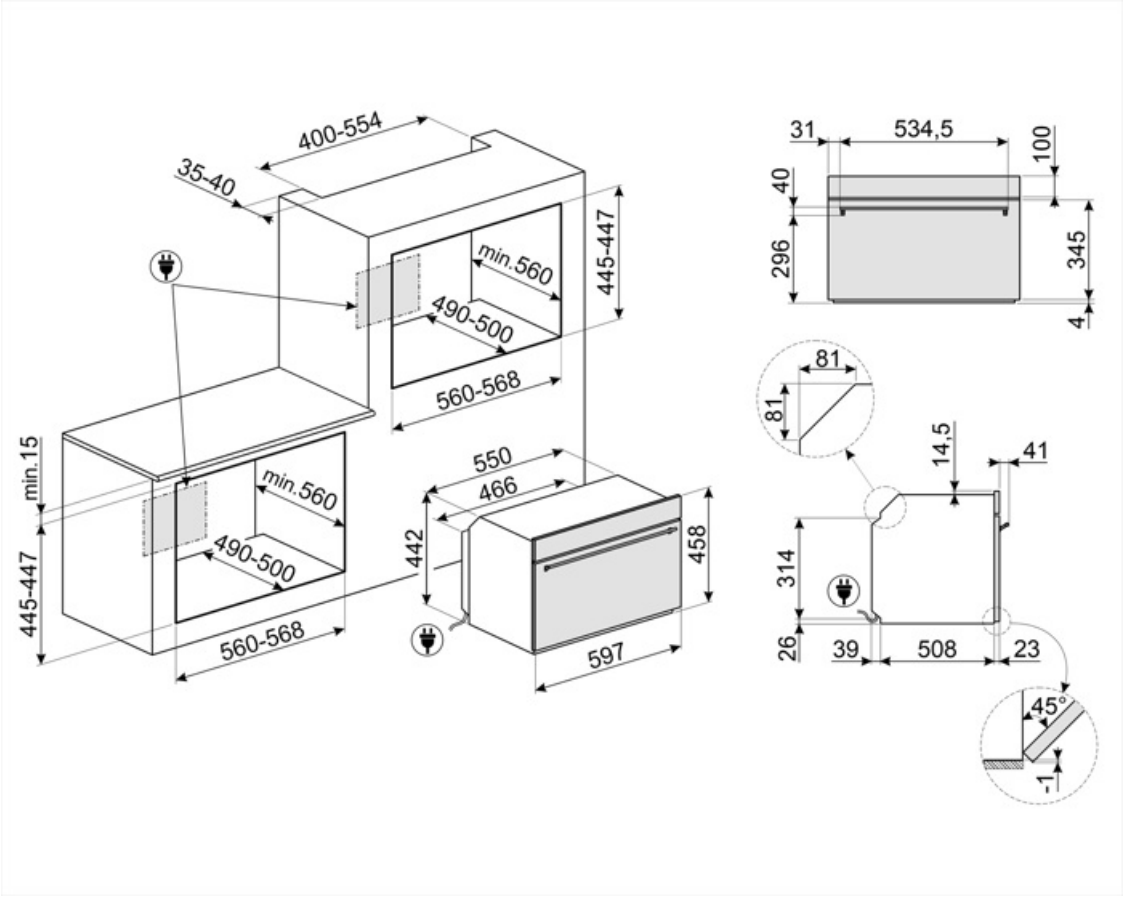
Energie-efficiëntieklasse	A++	**Energy consumption in forced air convection**	1,58 MJ
Netto volume	41 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,44 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	0,80 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	2,88 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	61,1 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Inox ovenschaal (20 mm)**	1
Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)	1	**Diepe geperforeerde inox ovenschaal (40 mm)**	1
Inzetrooster	1	**Overig**	Water toevoer kit

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm



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.



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BX640

Inox schaal voor stoomoven, H 40 x B 455 x D 176 mm



ET20

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



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 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



BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

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



GTTV2

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



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary



Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.



A++: Energy efficiency class A++ helps to save up to 20% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Ontkalkingsfunctie: Is essentieel om overtollige kalkaanslag in de tank te verwijderen en de goede werking van het product mogelijk te maken. De noodzaak om deze bewerking uit te voeren, wordt door het product zelf aangegeven.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Elektrische aansluiting



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



Gecombineerde stoom: ovens kunnen als stoomoven of als traditionele oven gebruikt worden, of als alternatief kunnen de twee methoden gecombineerd worden.



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



EVOscreen display + bedieningsknoppen



Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.



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.



Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.

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.

Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.

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

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

Koken met stoom: het is een natuurlijke manier van koken voor alle soorten producten, van groenten tot desserts, om de nutritionele en organoleptische eigenschappen van ingrediënten te behouden. Ideaal om te koken zonder vet, om voedsel op te warmen zonder uit te drogen. Stoom is ideaal voor het gelijktijdig bereiden van maaltijden die verschillende kooktijden vereisen.

Circulaire-element met stoom: koken met gelijktijdig gebruik van het ronde verwarmingselement in combinatie met ventilator en stoomtoevoer.

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.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

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

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.

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.

Met deze functie kunnen sous-vide vacuüm verpakte ingrediënten bereid worden aan de hand van stoom.

Een combinatie tussen een turbine en traditioneel bakken, waarbij de warmte boven- en onderin wordt gegenereerd en samen zorgt voor een gelijkmatige warmte. Door toevoeging van stoomfunctie is hetzelfde kookresultaat mogelijk in minder tijd. Ideaal voor gebraden vlees.

Dit pictogram/signaal geeft aan dat u water uit de reservoir moet bijvullen of ledigen.

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.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

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



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.



Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.



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.



Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes



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.



To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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