SO4902M1P

Categorie	45 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-microgolf
Galileo technologie	Micro combi
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709306212



Design

Design	Victoria	**Deur**	Met paneel
Kleur	Crème	**Handvat**	Victoria
Design	Bol	**Kleur handvat**	Inox look
Materiaal	Gelakt materiaal	**Logo**	Geassembleerd
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Victoria
Kleur serigrafie	Zwart	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox look
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening

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

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	11
Individualiseerbare recepten	No

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Statisch + ventilator
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- ECO
- Grote grill
- Onderwarmte
- Pizza

Bereidingsfuncties met microgolven

- Microgolfoven
- Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator
- Microgolf + circulaire + ventilator
- Microgolf + grill

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
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	40 l	**Opening deur**	Standaard opening
Cavity	QS-Galileo	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Minimum temperatuur	25 °C		
Maximum temperatuur	250 °C	**Totaal aantal ruiten**	3

Aantal kookniveaus	2
Aantal lampen	2
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Verlichting bij opening deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1750 W
Circulatie - vermogen	1400 W
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur	Ja
Soft Close scharnieren	Ja
Soft open & close scharnieren	Ja
Chimney	Fixed
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Enkel
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	211x462x401 mm
Temperatuurcontrole	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Veiligheidsscherm microgolfdeur	Ja

Prestaties / energielabel



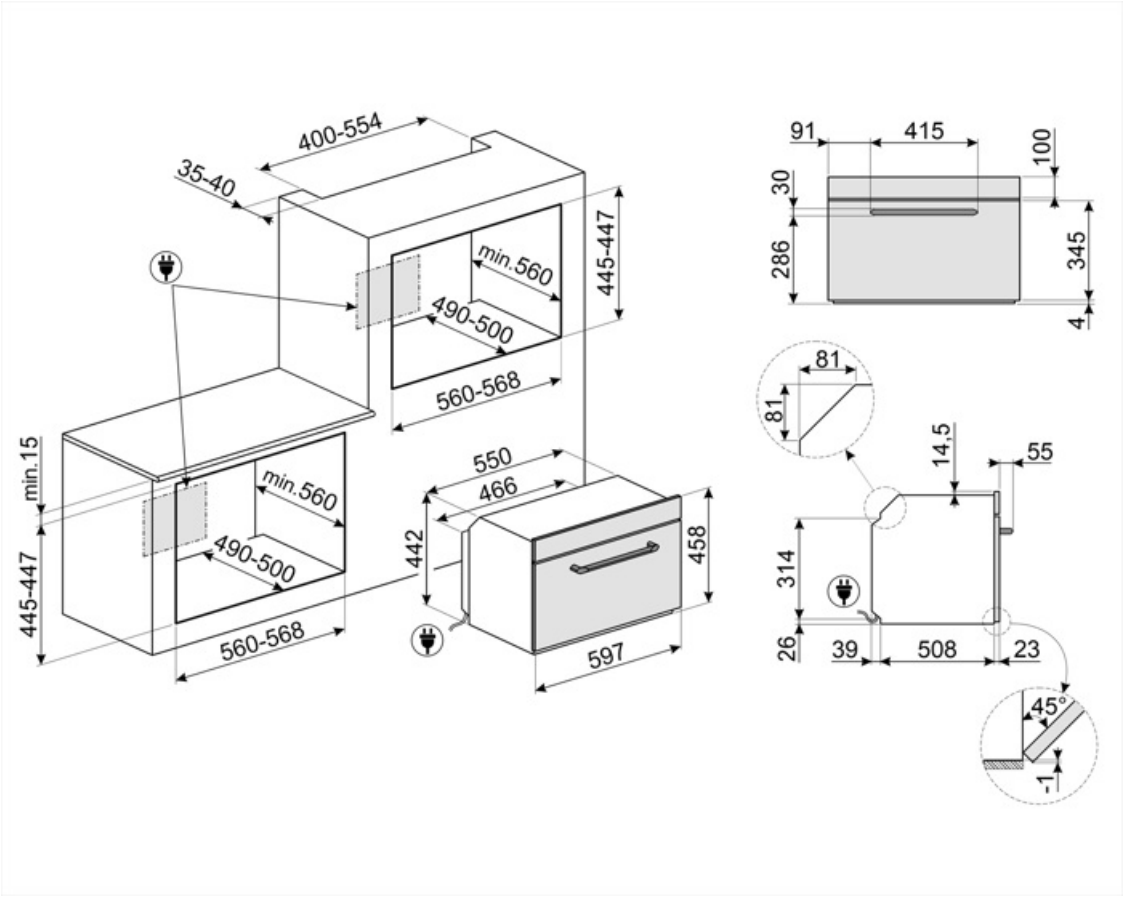
Netto volume	40 l
Aantal ovens	1
Effectief vermogen microgolf	800 W

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1
Inzetrooster	1
Glazen ovenplaat	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stekker	Nee
Stroom	15 A
Nominale aansluitwaarde	3300 W
Frequentie	50 Hz
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
91
415
100
30
286
345
4
81
81
14.5
55
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.



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



BBQ

Dubbelzijdig



ET50

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



GTT2

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



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



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

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

EVOscreen display + bedieningsknoppen

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