

SO6102S3PN



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Vitality system	Ja
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	Steam100
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709306274



Design

Design	Linea	Kleur serigrafie	Grijs
Kleur	Zwart	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Glanzend	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handvat	Linea
Materiaal	Glas	Kleur handvat	Chroom
Type glas	Clear1	Logo	Geëts

Bediening











Display	EvoScreen	Aantal bedieningsknoppen	2
Display	LCD	Bedieningsknoppen	Linea
Bediening	Knobs & touch buttons		





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

Koken met
temperatuursonde

Ja

Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	1	Snel voorverwarmen	Ja
Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Totaal aantal ruiten	3
Type rekken	Metalen zijsteunen	Soft Close scharnieren	Ja
Dubbele ventilator	1	Soft open & close scharnieren	Ja
Aantal lampen	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type lamp	Halogeen	Chimney	Variable
User-replaceable light	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Koelleiding	Enkel
Verlichting bij opening deur	Ja	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Hoeveelheid stoom	20 - 100%
Grill - vermogen	1750 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Circulatie - vermogen	2000 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Opening deur	Standaard opening	Water toevoer	Manueel met lade
Deur	Temperatuur gecontroleerde deur	Capaciteit reservoir	0,8 l
Uitneembare ovendeur	Ja		

Prestaties / energielabel

A++

Energie-efficiëntieklasse	A++	Energy consumption in forced air convection	1.84 MJ
Netto volume	67 l	Energieconsumptie in turbo functie	0.51 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	0.96 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.46 MJ	Energie-efficiëntie Index	61,4 %

Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Diepe geperforeerde inox ovenschaal (40 mm)	1
Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)	1	Temperatuur sonde	Ja, éénpuntstemperatuursonde
Inzetrooster	1		

Inox ovenschaal (20 mm) 1

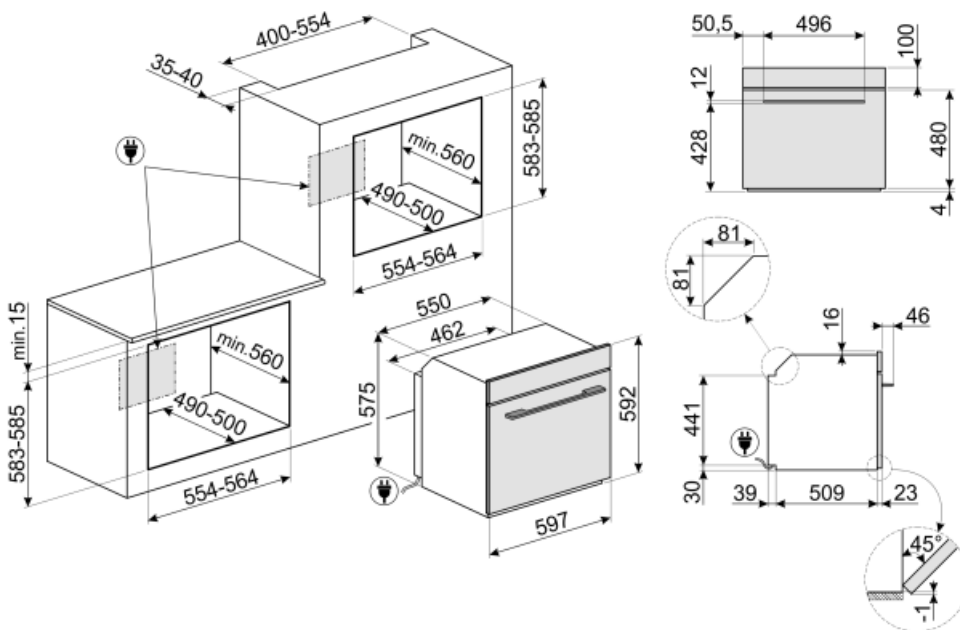
Overig

Water toevoer kit

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
Stroom 13 A
Nominale aansluitwaarde 3000 W

Frequentie 50/60 Hz
Lengte voedingskabel 115 cm



Not included accessories

ET20

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



STONE

Rectangular refractory stone 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 Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BX640P

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



SFLK1

Child lock



ET50

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



GTTV2

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



BX640

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



AIRFRY



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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



PR3845N

Black cover for furniture when more ovens are installed in column



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BBQ

Dubbelzijdig



Alternative products



SO6102S3PG
Neptune Grey



































SO6102S3PS
Zilver







SO6102S3PB3
Zwart

Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Gecombineerde stoom: ovens kunnen als stoomoven of als traditionele oven gebruikt worden, of als alternatief kunnen de twee methoden gecombineerd worden.</p>	 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>
 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>	 <p>A++: Energy efficiency class A++ helps to save up to 20% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Elektrische aansluiting</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>EVOscreen display + bedieningsknoppen</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Met deze functie kunnen sous-vide vacuüm verpakte ingrediënten bereid worden aan de hand van stoom.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Circulaire-element met stoom: koken met gelijktijdig gebruik van het ronde verwarmingselement in combinatie met ventilator en stoomtoevoer.</p> |  <p>Dit pictogram/signaal geeft aan dat u water uit de reservoir moet bijvullen of ledigen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>Koken met temperatuursonde: het is mogelijk om de temperatuur die herkend is door de sonde weer te geven op het display en een doeltemperatuur voor het gerecht in te stellen. Wanneer het centrum van het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt, stopt de functie.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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%.</p> |

-
- | | |
|---|--|
|  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p> |  <p>To guarantee the optimal functioning of the appliance, it is suggested to carry out the tank cleaning roughly once every 2-3 months.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |