SO6204S4PB



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Vitality system	Ja
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	Steam100 Pro
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709365691

Design

Design	Musa	**Kleur serigrafie**	Grijs
Kleur	Zwart	**Type zeefdruk**	Symbolen
Afwerking	Glanzend	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handvat**	Musa
Materiaal	Glas	**Kleur handvat**	Zwart
Type glas	Eclipse zwart glas	**Logo**	Geëtst

Bediening

Display	VivoScreen	**Aantal talen display**	20
Display	Touch display	**Display talen**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Bediening	Geavanceerde touch display		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	20
Automatische programma's	150
Levels stoompulsen	3 + manual

Individualiseerbare recepten 10

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch

 Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire +

statisch

 ECO

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Onderwarmte

 Circulaire + onderwarmte

 Pizza

Functies met stoompulsen



Statisch + ventilator met

stoompulsen



Circulaire + onderwarmte +

stoompulsen

 Circulaire + stoompulsen

 Turbo + stoompulsen

 Ventilator + grill + stoompulsen

Bereidingsfuncties met stoom



 Stoom

Stoom + onder-en bovenwarmte +

ventilator

 Stoom + circulaire + ventilator

Circulaire + onderwarmte

 Verwarmen en regenereren

 Sous-vide

Andere stoomfuncties

 Reiniging reservoir

 Water afvoer

 Water toevoer

 Ontkalking

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Ontdooien op gewicht
- Rijzen
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Warmhouden
- Bordenwarmfunctie
- Sabbath

Reinigingsfuncties

- Vapor Clean reiniging

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling
Timer	Ja
Timer	1
Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light, Taalinstelling, Weergave digitale klok, Geluiden, Helderheid, Volume geluiden
Koken met temperatuursonde	Ja
Multi-step cooking	Tot 2 stappen instelbaar
Smart cooking	Ja
Same Time cooking	Ja
DeltaT cooking	Ja
Showroom demo optie	Ja
Begeleide demo functie	Ja
Snelgids	Ja
Chronologie	Ja, de 10 laatst gebruikte functies
Snel voorverwarmen	Ja
Instant GO	Ja

Technische specificaties

Inhoud (l)	68 l
Cavity	QS-Galileo
Minimum temperatuur	25 °C
Maximum temperatuur	250 °C
Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	1
Aantal lampen	2
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Verlichting bij opening deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	3
Soft Close scharnieren	Ja
Soft open & close scharnieren	Ja
Chimney	Variable
Koelsysteem	Centrifugal
Koelleiding	Dubbel

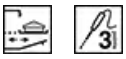
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Grill - vermogen	1700 W	**Hoeveelheid stoom**	20 - 100%
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	353x470x397 mm
Circulatie - vermogen	2000 W	**Temperatuurcontrole**	Elektronisch
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	**Materiaal ovenruimte**	Ever Clean emaille
Opening deur	Standaard opening	**Water toevoer**	Automatische Fill & Hide
		Capaciteit reservoir	2 l

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A++	**Energy consumption in forced air convection**	1,84 MJ
Netto volume	68 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,51 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,09 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	60,7 %

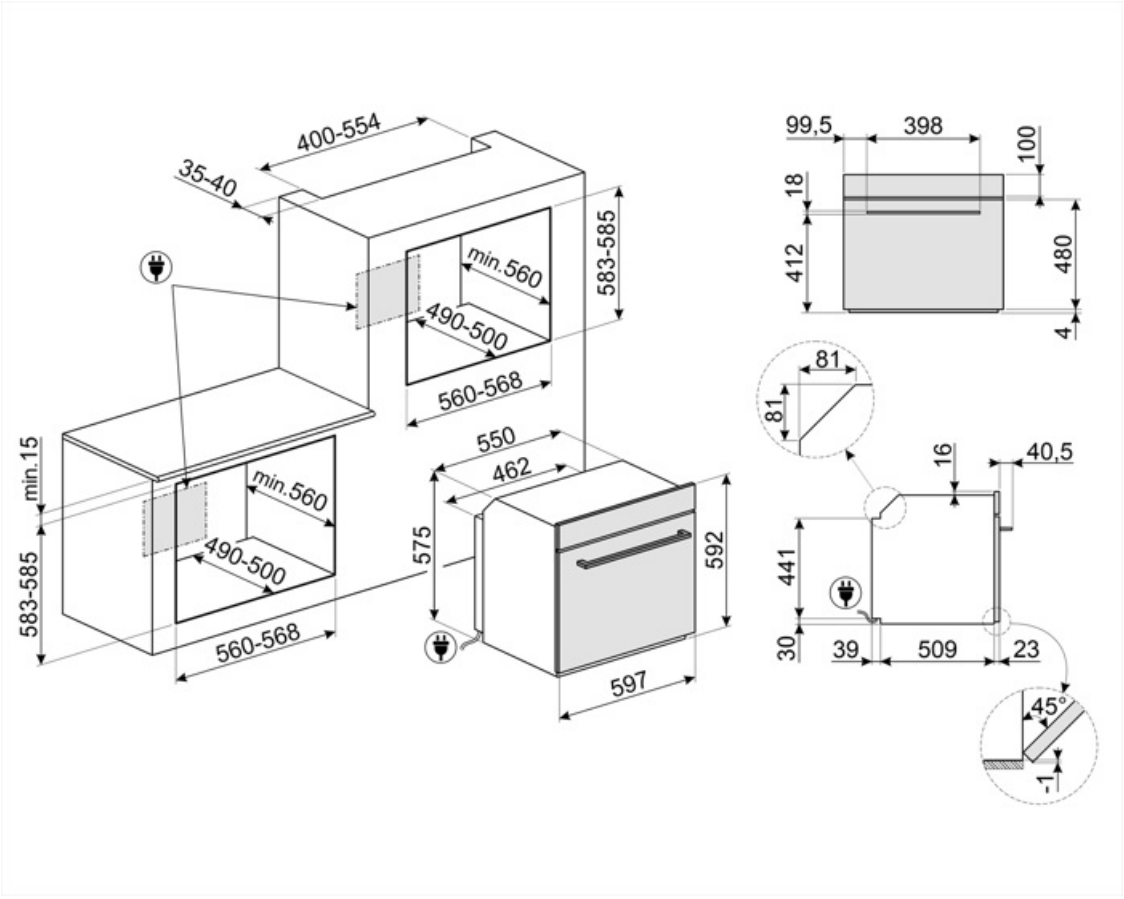
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	**Diepe geperforeerde inox ovenschaal (40 mm)**	1
Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)	1	**Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar**	1
Inzetrooster	1	**Temperatuur sonde**	Ja, driepunt temperatuursonde
Inox ovenschaal (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	(F;E) Schuko	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

BBQ

Dubbelzijdig



ET20

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



ET50

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



GTTV2

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



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



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



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.



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.



The water load system is designed to enhance the aesthetics of the oven. The loading and unloading tube can be easily removed from the oven and the water refilled at any time during the cooking cycle, without opening the door, guaranteeing an infinite duration of steam.



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



Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.



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.

Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.

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.

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.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

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

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.

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.

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

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

Deze functie laat toe om bereidingen die reeds gekookt werden opnieuw op te warmen aan de hand van stoom, zonder droog of hard te worden.

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.

Voor het creëren van een perfect geroosterd vleesgewricht. Het extra vocht houdt het vlees sappig en mals, terwijl de warmte van de grill zorgt voor een krokante korst.

Circulaire met stoomondersteuning: zorgt voor extra vocht tijdens het koken. Uitstekend geschikt voor het bakken van brood. Door het vocht kan het brooddeeg aan het begin van het koken verder uitrekken, waardoor een luchtig en licht gestructureerd deeg ontstaat. Het resterende deel van het kookproces zorgt ervoor dat de kenmerkende korst zich vormt.

Circulatie + onderelement met stoomondersteuning: ideaal voor het opwarmen van taartjes en quiches. Met deze functie wordt de bodem opnieuw knapperig, terwijl de vulling niet uitdroogt door het extra vocht in de kookruimte.

Circulatie met Steam assist: zorgt voor extra vocht tijdens het koken. Uitstekend geschikt voor het bakken van brood. Door het vocht kan het brooddeeg aan het begin van het koken verder uitrekken, waardoor een luchtig en licht gestructureerd deeg ontstaat. Het resterende deel van het kookproces zorgt ervoor dat de kenmerkende korst zich vormt.

Voor het creëren van een perfect geroosterd stuk vlees. Het extra vocht houdt het vlees sappig en mals, terwijl de warmte van de turbofunctie zorgt voor de gekarameliseerde smaken die we kennen en waar we van houden.

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

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

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

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

Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.

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.

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

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%.

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

Option designed to solve any doubts More than 100 pop-ups, which can be triggered with a long touch on any icon, provide information on the use of the display and cooking.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Smart Cooking is the perfect recipe for every occasion. Meat, fish, pasta, desserts, etc . up to 150 automatic recipes that allow to make any preparation in a single click. Decide your menu and then the oven takes care of the rest.

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

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

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

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.

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

Volledig touch display



Met deze functie kan je alle types gekookt voedsel warmhouden.



De multipoint temperatuursonde heeft drie detectiepunten. Hierdoor wordt niet alleen de kerntemperatuur gedetecteerd, maar ook de temperatuur in andere delen. De oven verwerkt al deze gegevens om ongelijkmatige bereidingen te voorkomen. Op deze manier kan elk product in een professionele restaurantstijl worden gekookt.



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.



DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.



INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.



De perfecte manier om in een paar simpele stappen een compleet menu te hebben met een flinke tijdswinst. De grote ovenruimte biedt plaats aan meerdere soorten voedsel tegelijk, die kunnen worden gekookt zonder geuruitwisseling. De zorgvuldig bestudeerde thermodynamische stromen zorgen voor uniform koken op elk niveau. Het SameTime-algoritme berekent de tijden, de kookfuncties en alle parameters zodat 3 gerechten tegelijk klaar kunnen zijn



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