SO6301S2X



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	SteamOne
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709293802

Design

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

Bediening

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

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	11

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Onderwarmte

Circulaire + onderwarmte

Pizza

Bereidingsfuncties met stoom



Stoom + onder-en bovenwarmte + ventilator

Andere stoomfuncties

Water afvoer

Ontkalking

Overige functies

Ontdooien op tijd

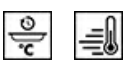
Rijzen

Sabbath

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties



Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Andere opties**	Warmhoudfunctie
		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	**Snel voorverwarmen**	Ja
Timer	1		

Technische specificaties



Inhoud (l)	68 l
Cavity	QS-Galileo
Minimum temperatuur	30 °C
Maximum temperatuur	280 °C
Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	1
Aantal lampen	1
Type lamp	Halogeen
User-replaceable light	Ja
Vermogen lamp	40 W
Verlichting bij opening deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1750 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Opening deur	Standaard opening

Deur	Temperatuur gecontrolleerde deur
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Totaal aantal ruiten	3
Soft Close scharnieren	Ja
Chimney	Fixed
Koelsysteem	Mantelkoeling
Koelleiding	Enkel
Hoeveelheid stoom	20 - 40%
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Temperatuurcontrole	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Water toevoer	Manueel met lade
Capaciteit reservoir	0,8 l

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+
Netto volume	68 l
Energieconsumptie in conventionele functie	1,15 kWh
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ

Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Energieconsumptie in turbo functie	0,68 kWh
Aantal ovens	1
Energie-efficiëntie Index	81 %

Meegeleverde accessoires

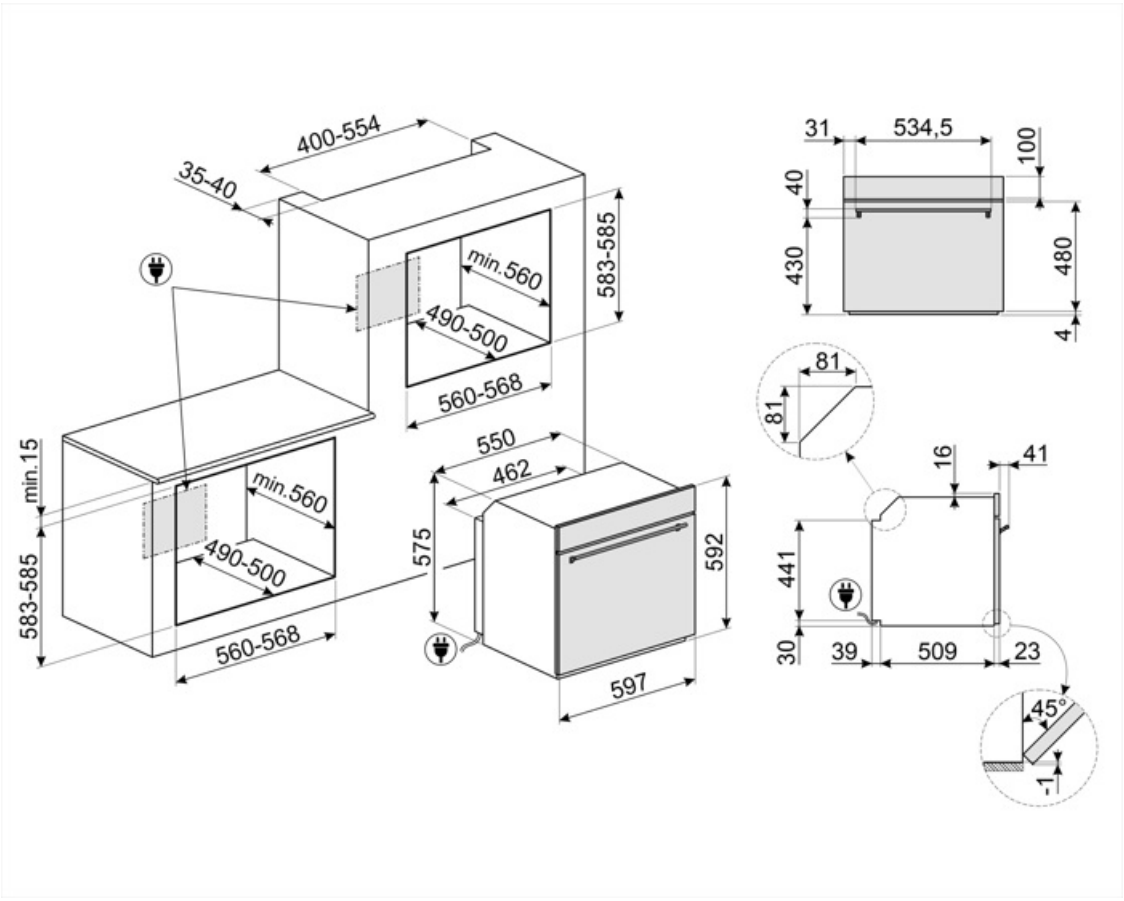
Ovenrooster met stop	1
Geëmailleerde diepe ovenschaal (50 mm)	1

Inzetrooster	1
Overig	Water toevoer kit

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stekker	Nee
Stroom	13 A

Nominale aansluitwaarde	3000 W
Frequentie	50/60 Hz
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
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
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.



GTTV2

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



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BBQ

Dubbelzijdig



ET50

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



GTT2

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



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

Symbols glossary



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% 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.



Elektrische aansluiting



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



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



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.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



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: 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.

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.

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 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.

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.

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 5 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.

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

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.

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.

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.

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

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

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.

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

COMPACTscreen display + bedieningsknoppen

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