

SO6301S2X




Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Combi-stoomoven
Galileo technologie	SteamOne
Reinigingssysteem	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

Timer

Ja

Showroom demo optie

Ja

Timer

1

Snel voorverwarmen

Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	72 l	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Cavity	QS-Galileo	Uitneembare ovendeur	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal kookniveaus	5	Totaal aantal ruiten	3
Dubbele ventilator	1	Soft Close scharnieren	Ja
Aantal lampen	1	Chimney	Fixed
Type lamp	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
User-replaceable light	Ja	Koelleiding	Enkel
Vermogen lamp	40 W	Hoeveelheid stoom	20 - 40%
Verlichting bij opening deur	Ja	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x401 mm
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
Grill - vermogen	1750 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Circulatie - vermogen	2000 W	Water toevoer	Manueel met lade
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja	Capaciteit reservoir	0,8 l
Opening deur	Standaard opening		

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Netto volume	68 l	Energieconsumptie in turbo functie	0,68 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	Energie-efficiëntie Index	81 %

Meegeleverde accessoires

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

AIRFRY



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



SFLK1

Child lock



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



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

















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.



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. |  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. |
|  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. |
|  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. |
|  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. |  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. |
|  The oven cavity has 5 different cooking levels. |  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. |  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. |  COMPACTscreen display + bedieningsknoppen |
|  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. |  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |