SO4104M2PB3

Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmämikroaaltouuni
Galileo platform	Speedwave
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709344245

Estetiikka

Estetiikka	Linea	**Painatustyyppi**	Symbolit
Väri	Musta	**Ovi**	Kokolasi
Design	Litteä	**Kahva**	Linea minimal
Materiaali	Lasi	**Kahvan väri**	Musta
Lasin tyyppi	Clear1	**Logo**	Silkkipainettu
Väripainatus	Harmaa		

Säätimet

Näytön nimi	VivoScreen	**Näytön kielten lkm**	20
Näyttöteknologia	TFT	**Näytön kielet**	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)
Säätimien asetus	Kosketussäätö		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	15
Automaattiset ohjelmat	150
Kustomoitavat reseptit	10

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Turbo
- Eco
- Suuri grilli
- Grilli tuulettimella (suuri)
- Runko
- Alapuhallin
- Pizza

Mikroaalto toiminnot

- Mikroaaltoteho
- Mikro + alalämpö + ylälämpö + puhallin
- Mikroaalto + pyöreä lämpöelementti + puhallin
- Mikroaalto + grilli
- Mikroaalto + kiertoilma + pohja
- Lämmitys

Muut toiminnot

- Ajastettu sulatus
- Sulatus painon perusteella
- Kohotus
- Paisto kiven päällä
- BBQ
- Ilmafriteeraus
- Melt
- Pehmeä
- Pop-corn
- Lämpimänäpitämis-toiminto
- Lautasten lämmittäminen
- Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

- Vapor Clean

Pyhätila Kyllä

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	**SameTime**	Kyllä
		DeltaT-kypsennys	Kyllä
Minuuttiajastin	Kyllä	**Esittelytila**	Kyllä
Ajastin	D	**Demo-tila**	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	**Kosketusnäyttö**	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, ECO, Kirkkaus, Sävyt	**Kronologinen**	Kyllä, 10 toimintoa käytössä
		Nopea esilämmitys	Kyllä
		Esilämmitys	Kyllä

Valmistus lämpömittarin avustuksella	Kyllä
Monivaihekypsennys	Kyllä, 2 vaiheeseen asti
Smart cooking	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	40 l
Kammio	QS-Galileo
Vähimmäislämpötila	25 °C
Enimmäislämpötila	250 °C
Hyllyjen määrä	2
Valojen määrä	1
Valon tyyppi	LED
Valon tehokkuus	3 W
Valo kun ovi on auki	Kyllä
Alalämmön elementin teho	1200 W
Ylälämpö - teho	1000 W
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W
Suuri grilli - teho	2700 W
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	1400 W
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä

Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Jäähdytettävä luukku
Luukun lasien määrä	3
Mikroaaltouuni pysähtyy, kun luukku avataan	Kyllä
Soft close-saranat	Kyllä
Soft Open -avaus	Kyllä
Invertteri	Kyllä
Sekoitin	Kyllä
Hormi	Kaksois
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Jäähdytyskanava	Yksi
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	214x462x397 mm
Lämpötilan säädin	Elektroninen
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Luukun mikroaaltosuojaus	Kyllä

Suorituskyky/energiamerkintä

Uunin nettotilavuus	40 l
Uunien määrä	1

Mikroaaltoteho	900 W

Mukana tulevat lisävarusteet

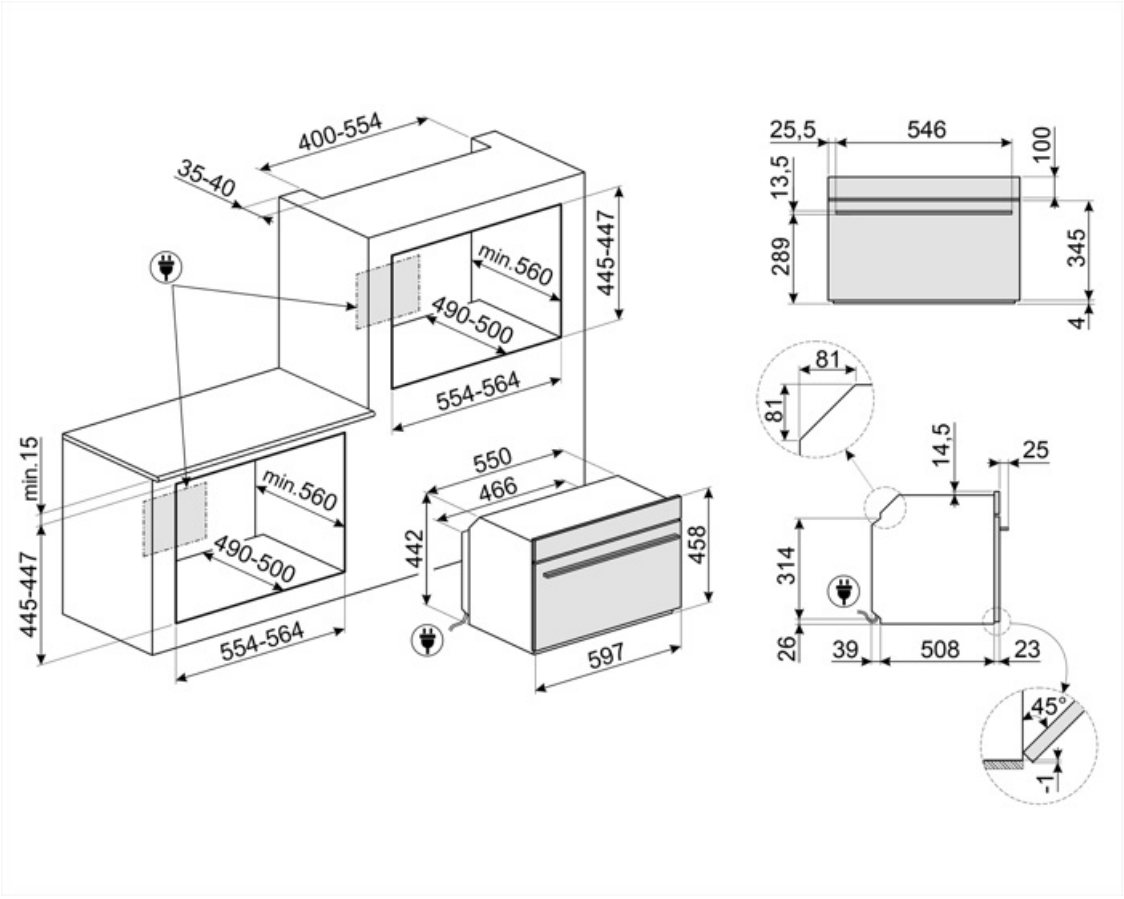
Ritilä, takapysäytys	1
Paikka uunipellille	1
Lasivuoka	1

Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
Lämpötila	Kyllä, monessa kohdassa

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Virta	13 A

Sähköliitäntäteho (W)	3000 W
Virta (Hz)	50/60 Hz
Johdon pituus	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
25,5
546
100
13,5
289
345
4
81
81
14,5
25
314
26
39
508
23
45°
1

Compatible Accessories

AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.

ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä

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

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm

BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

ET50

Emaloitu pelti, 50 mm syvä

GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan

Symbols glossary

Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyypillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.

Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.

Yhdistelmämikroaaltouuni: Tämä uuni mahdollista kahden eri kypsennystavan yhdistämisen (perinteinen mikroaalloilla). Yhdistelmäuunit lisäävät ruoanlaittomahdollisuuksia ja tarjoavat lisäksi maksimaalista kodinkoneiden joustavuutta.

Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.

Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.

Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.

Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.

Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.

ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.

Sähkö

Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista

Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Kypsennys käyttämällä samanaikaisesti lämmityselementtiä yhdessä tuulettimen ja mikroaaltojen käytön aikana.

Tuuletin yhdistettynä perinteiseen ruoanlaittoon, jossa lämpö syntyy ylä- ja alapuolelta, tarjoaa tasaista kuumuutta. Mikroaaltotoiminnon lisäys tarjoaa samat kypsennystulokset lyhyemmässä ajassa.

Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.

Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Mikroaalto: Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan suoraan ja mahdollistavat erittäin nopean kypsennyksen ja huomattavat energiasäästöt. Soveltuvat kypsentämiseen ilman rasvaa sekä ruoan sulattamiseen ja lämmittämiseen ilman, että alkuperäinen ulkomuoto ja maku muuttuisivat. Mikroaaltotoiminto voidaan yhdistää myös perinteisiin toimintoihin, mistä syntyy etuja. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.

Mikroaalto + grilliosa: Grillin käyttö saa ruoan pinnan ruskistumaan täydellisesti. Mikroaaltojen vaikutus mahdollistaa ruoan sisäosan kypsennyksen lyhyessä ajassa.

Tällä toiminnolla voidaan uudelleenlämmittää aiemmin kypsennettyjä ruokia ilman, että nämä kuivuvat tai kovettuvat.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.

Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.

40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.

KEEP_WARM_72dpi

Lämpötila-anturi: lämpötila-anturin avulla paistit, kylkipaistit ja eri tavalla leikatut ja eri kokoiset lihat voidaan kypsentää juuri sopiviksi. Anturi parantaa ruoan kypsennystä ytimen lämpötilan tarkan hallinnoinnin ansiosta. Ruoan ydinlämpötila mitataan kärjen sisällä olevan erityisen anturin avulla. Kun välitön lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman kohdelämpötilan, kypsennys on valmis

Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.

Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.

Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteesteen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

Kalteva grilli: kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.

INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.

Monen kohdan lämpötila-anturissa on kolme tunnistuskohtaa. Tämä tarkoittaa, että ydinlämpötilan lisäksi myös muiden alueiden lämpötila tunnistetaan. Uuni prosessoi kaikkia nämä tiedot epätasaisen kypsennyksen välttämiseksi. Tällä tavalla jokainen tuote voidaan kypsentää ammattilais- ja ravintolatasoisesti.

Invertteriteknologian avulla mikroaaltoja voidaan luoda jatkuvasti ja halutulla teholla. Jatkuva virtaus ilman, että jaksot kytkeytyvät välillä päälle ja pois, mahdollistaa lämpötilan tarkan hallinnan, aikojen vähentämisen, energiansäästön estämisen ja erinomaisen kypsennyksen, sulatuksen ja lämmityksen tulokset ruoan ydin- ja pintalämpötilan pienemmän eron ansiosta

Erityinen kypsennystoiminto suorakulmaiselle paistokivelle PPR2 Mitat soveltuvat ihanteellisesti pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan

DeltaT-kypsennys Uuni asettaa automaattisesti kammion lämpötilan ennaltamääritettyyn lämpötilaan (nimeltä deltaT), joka on suurempi kuin anturin tunnistama ytimen lämpötila. Kun anturi havaitsee lisäasteen ytimessä, uuni lisää automaattisesti myös sisäistä lämpötilaansa yhdellä asteella. Uuni tarjoaa mahdollisuuden valita kolmesta eri deltaT-kypsennystavasta (hidas, keskinopea ja nopea), minkä lisäksi voidaan valita mikä tahansa ytimen lämpötila. Teknologian tehopaketti, jonka avulla saadaan aikaan mureita, mehukkaita ja terveitä tuotteita, jotka ovat lisäksi huippulaatuisia.

Voin ja juuston pehmennystoiminto. Toiminnon avulla pakastetut jälkiruoat voidaan lämmittää nopeasti tarjoilulämpötilaan. Toimintoa voidaan käyttää myös jäätelön pehmentämiseen.

Aktiivinen ja kontrolloitu mikroaaltojen jakelu Mikroaaltojen sekoitustuuletin jakaa aallot tasaisesti uunissa ja vähentää kääntölautasen tarvetta.

Täydellinen tapa luoda täydellinen menu muutamalla täydellisellä vaiheella siten, että aikaa säästyy huomattavasti. Suureen tilaan mahtuu eri tyyppistä ruokaa samaan aikaan, ja ruoka voidaan kypsentää ilman, että hajut sekoittuvat. Tarkasti suunnitellut termodynaamiset virtaukset mahdollistavat tasaisen kypsennyksen jokaisella tasolla. SameTime-algoritmi laskee ajat, kypsennystoiminnot ja kaikki parametrit siten, että 3 ruokaa ovat valmiina samanaikaisesti

AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.

Kaksoishormiteknologia luo erityisen ilmavirtauksen kammion sisälle, mikä vähentää sisäistä lauhdetta mikroaaltokypsennyksessä, jolloin kammio on kylmä ja ruoka on lämmintä

Toiminto, jolla sulatetaan voita ja suklaata ilman vesihaudetta.

Toiminto pusseihin pakatun popcornin valmistukseen