SO4902M1P

Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmämikroaaltouuni
Galileo platform	Micro combi
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709306212

Estetiikka

Estetiikka	Victoria	**Ovi**	Mukana paneeli
Väri	Kermanvärinen	**Kahva**	Victoria
Design	Pyöristetty	**Kahvan väri**	Ruostumaton teräs
Materiaali	Maalattua terästä	**Logo**	Lisätty
Lasin tyyppi	Clear1	**Säätimet**	Victoria
Väripainatus	Musta	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
Painatustyyppi	Symbolit		

Säätimet

Näytön nimi	EvoScreen	**Säätimien asetus**	Säätimet
Näyttöteknologia	LCD	**Säätimien lukumäärä**	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 11

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Eco
- Suuri grilli
- Runko
- Pizza

Mikroaalto toiminnot

Mikroaaltoteho

Mikro + alalämpö + ylälämpö + puhallin

Mikroaalto + pyöreä lämpöelementti + puhallin

Mikroaalto + grilli

Muut toiminnot

Ajastettu sulatus

Kohotus

Paisto kiven päällä

BBQ

Ilmafriteeraus

Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

Vapor Clean

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	**Muut vaihtoehdot**	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kirkkaus, Sävyt
Minuuttiajastin	Kyllä	**Esittelytila**	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	**Nopea esilämmitys**	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	40 l	**Oven avauksen tyyppi**	Normaali avaus
Kammio	QS-Galileo	**Luukku**	Jäähdytettävä luukku
Vähimmäislämpötila	25 °C	**Luukun lasien määrä**	3
Enimmäislämpötila	250 °C	**Mikroaaltouuni pysähtyy, kun luukku avataan**	Kyllä
Hyllyjen määrä	2		
Valojen määrä	2	**Soft close-saranat**	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	**Soft Open -avaus**	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W	**Hormi**	Asennettu
Valo kun ovi on auki	Kyllä	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Alalämmön elementin teho	1000 W	**Jäähdytyskanava**	Yksi
Grilli-vastus - tehokkuus	1750 W	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	211x462x401 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	1400 W	**Lämpötilan säädin**	Elektroninen
		Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	**Luukun mikroaaltosuojaus**	Kyllä

Suorituskyky/energiamerkintä

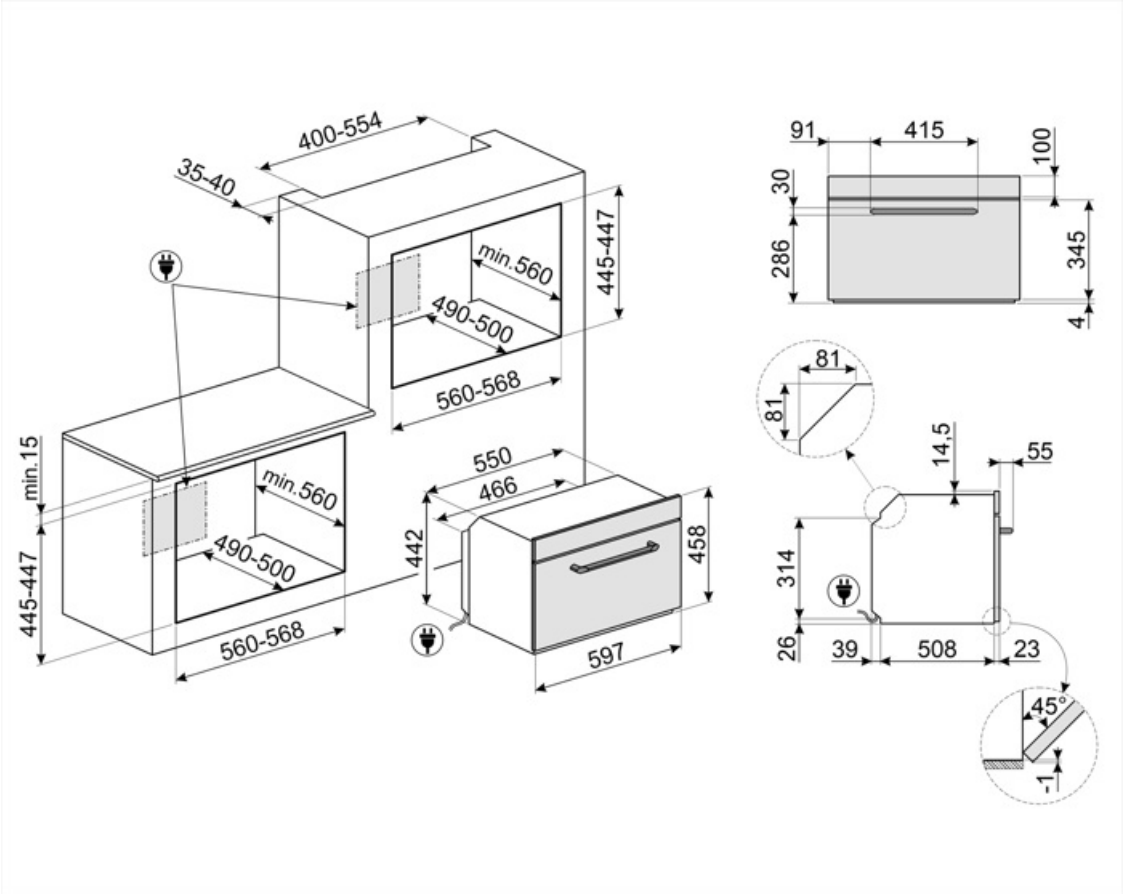
Uunin nettotilavuus	40 l	**Mikroaaltoteho**	800 W
Uunien määrä	1		

Mukana tulevat lisävarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	**Lasivuoka**	1
Paikka uunipellille	1		

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3300 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	**Virta (Hz)**	50 Hz
Virta	15 A	**Johdon pituus**	150 cm



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.

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

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

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.

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

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.

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

Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.

Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.

Sähkö

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.

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.

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.

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

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

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

Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.

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.

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

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.

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.

KEEP_WARM_72dpi

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.

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

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.

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.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Uusi EVO-näyttö on tehostettu uudella ja optimoidulla värigrafiikalla: 5 kosketuspainiketta hallinnoivat toimintoja ja parametrejä erittäin yksinkertaisesti.

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