

# SO6101S2B3



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Galileo platform	SteamOne
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709326937



## Estetiikka

Estetiikka	Linea	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Musta	Ovi	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Kahva	Linea minimal
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Materiaali	Lasi	Logo	Silkipainettu
Lasin tyyppi	Clear1	Säätimet	Linea
Väripainatus	Harmaa	Säätimien väri	Mattamusta

## Säätimet



Näytön nimi	CompactScreen	Säätimien asetus	Säätimet
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	11
----------------------------	----

## Perintieset paistotoiminnot

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

## Full steam teknologian toiminnot





Höyry + alalämpö + ylälämpö +

puhallin


## Muut höyrytoiminnot

 Vesiletku	 Kalkinpoisto
---	---

## Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Kohotus	 Pyhäasetus
--	---	--

## Puhdistustoiminnot

 Vapor Clean
--

## Vaihtoehdot



<b>Ajastimen vaihtoehdot</b>	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	<b>Esittelytila</b>	Kyllä
		<b>Nopea esilämmitys</b>	Kyllä
<b>Minuuttiajastin</b>	Kyllä		
<b>Muut vaihtoehdot</b>			

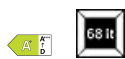
## Tekniset ominaisuudet



<b>Tilavuus (litraa)</b>	68 l	<b>Luukku</b>	Jäähdytettävä luukku
<b>Kammio</b>	QS-Galileo	<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä
<b>Vähimmäislämpötila</b>	30 °C	<b>Täysin lasinen sisäovi</b>	Kyllä
<b>Enimmäislämpötila</b>	280 °C	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Valojen määrä</b>	1	<b>Soft close-saranat</b>	Kyllä
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Hormi</b>	Asennettu

Valo	Kyllä	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valon tehokkuus	40 W	Jäähdytyskanava	Yksi
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Höyryalue	20 - 40%
Alalämmön elementin teho	1200 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
Grilli-vastus - tehokkuus	1800 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Veden lataus	Laatikko, manuaalinen
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Säiliön tilavuus	0,8 l

## Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A+	Energiankulutus kiertoilmatilassa	2,45 MJ
Uunin nettotilavuus	68 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,68 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1,15 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	4,14 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	81 %

## Mukana tulevat lisävarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	Paikka uunipellille	1
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1	Muu	veden lisäyssarja

## Sähköliitännät

Virta	220-240 V	Sähköliitännäteho (W)	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	13 A	Johdon pituus	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. 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.



### 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.



### PALPZ

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



### PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää  
sormenjälkiä. Huonekalusuojus usean  
uunin torniasennusta varten



### 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.



### GTTV2

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



### PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta  
uunia asennetaan torniin



### STONE

Suorakulmainen paistokivi  
Ihanteellinen pizzojen paistoon siten,  
että saadaan sama tulos kuin  
perinteisellä puu-uunilla. Voidaan  
käyttää myös leivän, focaccian ja  
muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai  
keksien valmistukseen Mitat P42 x  
K1,8 x S37,5 cm.

























## 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 tyyppillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



## Symbols glossary

-  A+: Energiätehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.
-  Sähkö
-  Höyry-yhdistelmäuunit:  
Höyrykypsennysjärjestelmän avulla kaiken tyyppisen ruoan kypsennys sujuu entistä hellävaraisemmin ja nopeammin. Lämpötilan ja höyryn tasovaihtelut mahdollistavat halutun gastronomisen tuloksen toteutumisen. Höyrykypsennyksessä tarvitaan vähemmän rasvaa, jolloin ruoasta tulee terveellisempää ja aidompaa: Lisäksi se minimoi ruoan painon ja tilavuuden menetyksen kypsennyksen aikana. Höyrykypsennys soveltuu täydellisesti liharuokien valmistukseen: se tekee lihasta erittäin mureaa, mutta säilyttää kuitenkin kiillon tehden siitä mehukasta. Suositellaan lisäksi hapantaikinoiden ja leivän valmistukseen: kosteus auttaa taikinaa kasvamaan ja nousemaan paiston aikana ennen ulkokuoren muodostumista. Tuloksena on kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka on erittäin huokoisaa. Se soveltuu myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmittämiseen niitä kovettamatta tai kuivattamatta sekä suolaisten ruokien luonnolliseen suolanpoistoon.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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.
-  **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 kaasuuunien 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.
-  **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.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **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.
-  **Assisted + Steam -toiminto:** tehokasta ja tasaista kypsennystä. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Höyryn lisääminen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien säilyttämisen ja tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.
-  **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.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

-  Sivuvallot: Kaksi vastakkaista sivuvallota lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  Uunissa on 5 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.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Helpolla ja intuitiivisella käyttöliittymällä varustettu KOMPACTI näyttö tarjoaa miellyttävän käyttäjäkokemuksen nappien välityksellä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.