SO6102M2B3



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmämikroaaltouuni
Galileo platform	SpeedwaveXL
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709327729

Estetiikka

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

Säätimet

Näytön nimi	EvoScreen	**Säätimien asetus**	Kosketussäätö
Näyttöteknologia	LCD		

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

Melt

Pehmeä

Pop-corn

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)	68 l	**Luukku**	Viileänä pysyvä luukku
Kammio	QS-Galileo	**Täysin lasinen sisäovi**	Kyllä
Vähimmäislämpötila	25 °C	**Luukun lasien määrä**	4
Enimmäislämpötila	250 °C	**Soft close-saranat**	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	**Soft Open -avaus**	Kyllä
Valojen määrä	2	**Invertteri**	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	**Sekoitin**	Kyllä
Valo	Kyllä	**Hormi**	Kaksois
Valon tehokkuus	40 W	**Jäähdytysjärjestelmä**	Keskipako
Valo kun ovi on auki	Kyllä	**Jäähdytyskanava**	Kaksois
Alalämmön elementin teho	1200 W	**Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen**	Kyllä
Grilli-vastus - tehokkuus	1750 W	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	353x470x397 mm

Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	**Lämpötilan säädin**	Elektroninen
		Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä		
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus		

Suorituskyky/energiamerkintä



Uunin nettotilavuus	68 l	**Mikroaaltoteho**	900 W
Uunien määrä	1		

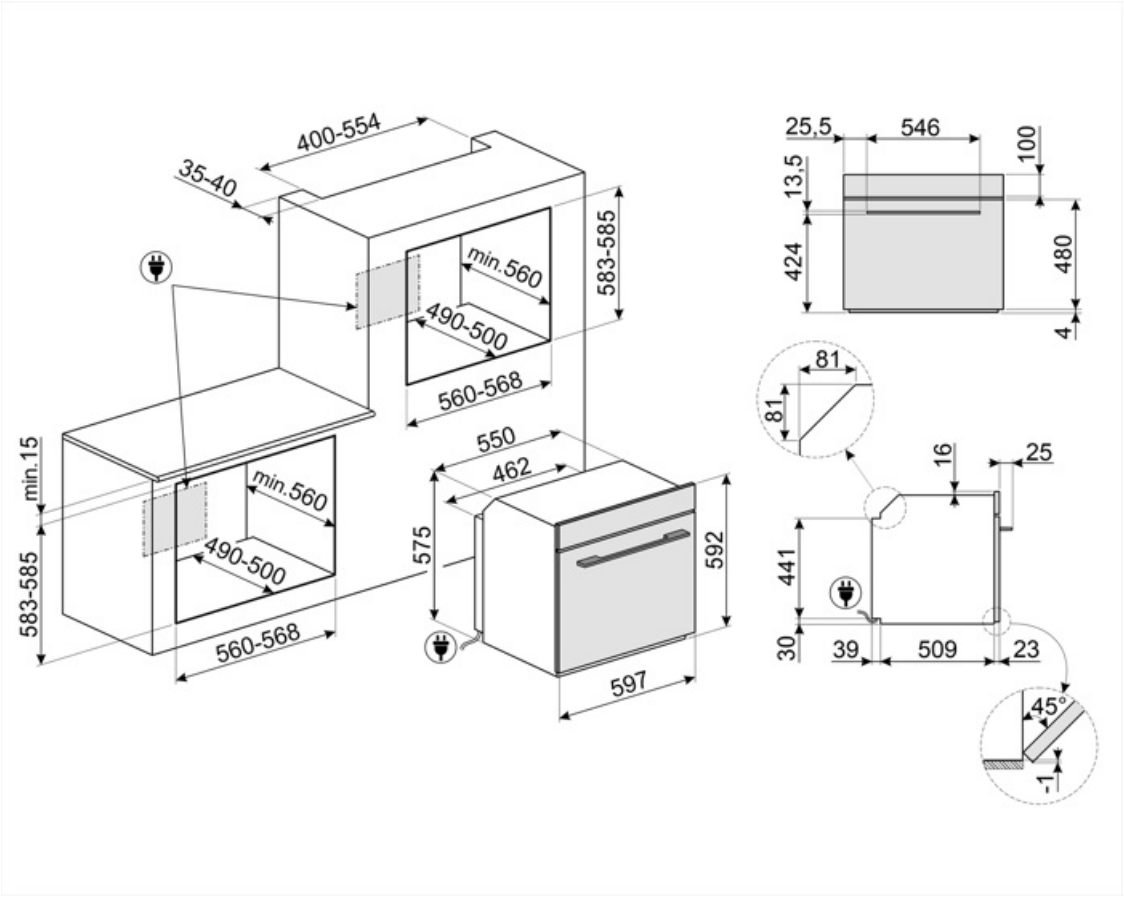
Mukana tulevat lisävarusteet



Ritilä, takapysäytys	1	**Lasivuoka**	1
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1
Paikka uunipellille	1		

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	**Virta (Hz)**	50/60 Hz
Virta	13 A	**Johdon pituus**	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
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
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



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



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.



PR3845X

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

Alternative products



SO6102M2G

Neptune Grey

Symbols glossary



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



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



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.



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



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Sähkö



Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on ”viileä luukku”. Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.



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: 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.

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.

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.

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.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

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 5 eri kypsennystasoa.

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

Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

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

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.

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

Toiminto, jolla sulatetaan voita ja suklaata ilman vesihaudetta.

Toiminto pusseihin pakatun popcornin valmistukseen

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.

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

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

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