

SO6102M2G



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmämikroaaltouuni
Galileo platform	SpeedwaveXL
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709326845



Estetiikka

Estetiikka	Linea	Väripainatus	Musta
Väri	Neptune Grey	Painatustyyppi	Symbolit
Pinnan viimeistely	Matta	Ovi	Kokolasi
Design	Litteä	Kahva	Linea minimal
Materiaali	Lasi	Kahvan väri	Satinoitu metalli ja musta
Lasin tyyppi	Clear1	Logo	Silkkipainettu

Säätimet










Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätö
Näyttötekniikka	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	Lämpimänäpitymis-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	Inverteri	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		

Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x397 mm
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali

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		

Sähköliitännä

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.



PR3845X

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



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



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



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.















Alternative products


































SO6102M2B3

Musta

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 kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Yhdistelmä mikroaaltouuni: Tämä uuni mahdollista kahden eri kypsennystavan yhdistämisen (perinteinen mikroaalloilla). Yhdistelmä uunit 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 ihanteellisesti, 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 kaikenlaiselle 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.
-  **Mikroalton:** Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan suoraan ja mahdollistavat erittäin nopean kypsennyksen ja huomattavat energiasäästöt. Soveltuvat kypsennykseen ilman rasvaa sekä ruoan sulattamiseen ja lämmittämiseen ilman, että alkuperäinen ulkomuoto ja maku muuttuisivat. Mikroalton toiminto voidaan yhdistää myös perinteisiin toimintoihin, mistä syntyy etuja. Ihanteellinen kaikenlaisille ruoille.
-  **Mikroalton + grilliosa:** Grillin käyttö saa ruoan pinnan ruskistumaan täydellisesti. Mikroaltonojen 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 hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätiksi 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.
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsennää 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 mikroaltonojen käytön aikana.**
-  **Tuuletin yhdistettynä perinteiseen ruoanlaittoon,** jossa lämpö syntyy ylä- ja alapuolelta, tarjoaa tasaista kuumuutta. Mikroaltonotoiminnon lisäksi tarjoaa samat kypsennystulokset lyhyemmässä ajassa.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaisista 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.

-  Hörypuhdistus: 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. Uurretu 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.
-  Kaksoishormitekniologia luo erityisen ilmapirtauksen kammion sisälle, mikä vähentää sisäistä lauhdetta mikroaaltokypsennyksessä, jolloin kammio on kylmä ja ruoka on lämmintä.
-  Voin ja juuston pehennystoiminto. Toiminnon avulla pakastetut jälkiruoat voidaan lämmittää nopeasti tarjoilulämpötilaan. Toimintoa voidaan käyttää myös jäätelön pehmentämiseen.