

# SO6102S3PG



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Vitality system	Kyllä
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöryuuni
Galileo platform	Steam100
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709326852



## Estetiikka

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

## Säätimet






Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätö
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 12  
Perintieset paistotoiminnot


Staattinen	Puhallinavusteinen	Puhallin
Turbo	Eco	Suuri grilli
Runko	Pizza	

## Full steam teknologian toiminnot

 Manuaalinen höyty	 Höyry + alalämpö + ylälämpö + puhallin	 Höyry + pyöreä + puhallin
--	--	---







 Sous Vide

## Muut höyrytoiminnot

 Säiliön puhdistus	 Vesiletku	 Vesijohto
--	---	---

 Kalkinpoisto

## Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Kohotus	 Paisto kiven päällä
 BBQ	 Ilmafriteeraus	 Pyhäasetus

## Puhdistustoiminnot

 Vapor Clean

## Vaihtoehdot



<b>Ajastimen vaihtoehdot</b>	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	<b>Valmistus lämpömittarin avustuksella</b>	Kyllä
<b>Minuuttiajastin</b>	Kyllä	<b>Esittelytila</b>	Kyllä
<b>Muut vaihtoehdot</b>	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kirkkaus, Sävyt	<b>Nopea esilämmitys</b>	Kyllä


## Tekniset ominaisuudet




<b>Tilavuus (litraa)</b>	67 l	<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä
<b>Kammio</b>	QS-Galileo	<b>Täysin lasinen sisäovi</b>	Kyllä
<b>Vähimmäislämpötila</b>	25 °C	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Enimmäislämpötila</b>	250 °C	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Soft close-saranat</b>	Kyllä
<b>Valojen määrä</b>	2	<b>Soft Open -avaus</b>	Kyllä
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Hormi</b>	Vaihteleva
<b>Valo</b>	Kyllä	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Valon tehokkuus</b>	40 W	<b>Jäähdytyskanava</b>	Yksi
<b>Valo kun ovi on auki</b>	Kyllä		

Alalämmön elementin teho	1200 W	Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Grilli-vastus - tehokkuus	1750 W	Höyryalue	20 - 100%
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Luukku	Jäähdytettävä luukku	Veden lataus	Laatikko, manuaalinen
		Säiliön tilavuus	0,8 l

## Suorituskyky/energiamerkintä

 Energialuokka	A++	Energiankulutus kiertoilmatilassa	1,84 MJ
Uunin nettotilavuus	67 l	Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,51 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0,96 kWh	Uunien määrä	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,46 MJ	Energiatehokkuusindeksi (EEI)	61,4 %

## Mukana tulevat lisävarusteet

			
Ritilä, takapysäytys	1	Rei'itetty uunipelti ruostumatonta terästä (40 mm)	1
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1	Lämpötila	Kyllä, yhdessä kohdassa
Paikka uunipellille	1	Muu	veden lisäyssarja
Pelti ruostumatonta terästä	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

### 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.



### BX640

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pelti höyryuunille, K 40 x L 455 x S 176



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



### PALPZ

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



### STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveysiin 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.



### BX640P

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu rei'itetty pelti höyryuunille, K 40 x L 455 x S 176



### ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### 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.



### PR3845X

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



## Alternative products











---



**SO6102S3PB3**

Musta

## 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.
-  A++: Energiatehokkuusluokka A++ auttaa säästämään jopa 20% 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.
-  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.
-  Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.
-  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.
-  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



**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.



**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.



**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.












**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



**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.

-  Tyhjiökypsennys: Höyrytoiminto tyhjiökypsennettävien ruokien täydellistä valmistusta varten. Tuo esille ruokien maun ja pitää niiden ulkomuodon ja ravitsevat ainesosat muuttumattomina. Tyhjiökypsennys (Sous Vide), jossa hyödynnetään höyryuunia, on lisäksi uskomattoman terveellinen ja aito kypsennystapa. Tyhjiökypsennystekniikan avulla lämpö voidaan siirtää tehokkaasti höyrystä ruokaan, jolloin maut, ravitsevat ainesosat ja kosteus eivät häviä hapettumisen vuoksi. Tyhjiökypsennys tarjoaa lisäksi paremman ruokien kypsennyksen hallinnan perinteisiin menetelmiin verrattuna ja takaa tasaiset kypsennystulokset. Lisäksi se mahdollistaa kypsennyksen matalammalla lämpötilalla kuin tavallisesti.
-  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 hostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  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 %.
-  Höyrykypsennys: luonnollinen tapa kypsentää mitä tahansa tuotteita, kasviksista jälkiruokiin, siten, että ainesosien organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät. Ihanteellinen kypsennykseen ilman rasvaa ja ruoan lämmittämiseen sitä kuivattamatta. Höyry soveltuu erinomaisesti, kun kypsennetään samanaikaisesti ruokia, joilla on eri kypsennysajat.
-  Kiertoilma + höyry: Höyryn lisääminen kiertoilmakypsennykseen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien paremman säilymisen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se tarjoaa täydellisen tavan kaikkentyyppisten ruokien kypsentämiseen herkemmin. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat. Ihanteellinen paistien, kanan ja leivonnaisten, kuten nostatettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.
-  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.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.
-  Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.
-  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.
-  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 kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  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