

SO6102TG



| | |
|----------------------|----------------|
| Kategoria | 60cm |
| Tuoteperhe | Uuni |
| Teho | Sähköinen |
| Lämpöelementti | Elektroninen |
| Valmistusmenetelmä | Kiertoilmauuni |
| Galileo platform | Traditional |
| Puhdistusjärjestelmä | Höyrypuhdistus |
| EAN-koodi | 8017709326890 |



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 |
| Näyttöteknologia | LCD | | |







Ohjelmat/toiminnot

| | |
|----------------------------|----|
| Keitto-ohjelmien lukumäärä | 10 |
|----------------------------|----|


Perintieset paistotoiminnot

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

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



| | | | |
|---|-----------|---|------------------------|
| Vähimmäislämpötila | 30 °C | Luukku | Villeänä pysyvä luukku |
| Enimmäislämpötila | 280 °C | Irrotettava luukku | Kyllä |
| Hyllyjen määrä | 5 | Täysin lasinen sisäovi | Kyllä |
| Valojen määrä | 2 | Irrotettava sisäluukku | Kyllä |
| Valon tyyppi | Halogeeni | Luukun lasien määrä | 3 |
| Valo | Kyllä | Soft close-saranat | Kyllä |
| Valon tehokkuus | 40 W | Soft Open -avaus | Kyllä |
| Valo kun ovi on auki | Kyllä | Hormi | Asennettu |
| Alalämmön elementin teho | 1200 W | Jäähdytysjärjestelmä | Tangentiaalinen |
| Grilli-vastus - tehokkuus | 1750 W | Jäähdytyskanava | Yksi |
| Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus | 2000 W | Uunin nettosisämitat (k x l x s) | 353x470x401 mm |
| | | Lämpötilan säädin | Elektroninen |
| | | Uunin sisämateriaali | Ever Clean -emali |

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan Kyllä

Oven avauksen tyyppi Normaali avaus

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 % |

Vakiovarusteet



| | | | |
|-----------------------------|---|--|---|
| Ritilä, takapysäytys | 1 | Paikka uunipellille | 1 |
| Emaloitu uunipelti (20 mm) | 1 | Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä | 1 |
| Emaloitu syvä pelti (50 mm) | 1 | | |

Sähköliitännät

| | | | |
|-------------------------|-----------|---------------|----------|
| Virta | 220-240 V | Virta (Hz) | 50/60 Hz |
| Virta | 13 A | Johdon pituus | 150 cm |
| Sähköliitännätäteho (W) | 3000 W | | |



Not included 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.



SFLK1

Lapsilukko



ET50

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen 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.



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.



PR3845X

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



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.



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.



PALPZ

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



Alternative products



S06102TN

Musta



S06102TS












Hopea





















S06102TB3

Musta

Symbols glossary (TT)

-  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 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatus toiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: 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 ylikuumentumiselta.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  ...
-  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
-  Puhallinvusteinen: 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.

-  **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 ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaiken tyyppiselle 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.
-  **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.
-  **Nopea esilämmitys:** kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **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.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **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.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Teleskoopikiskot: 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.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



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



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.



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.