

SO6302TX




Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Galileo platform	Traditional
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709294663



Estetiikka

Estetiikka	Classic	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Ruostumaton teräs	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Sormenjälkiä hylkivä	Kahva	Classic
Design	Litteä	Kahvan väri	Ruostumaton teräs
Materiaali	Ruostumaton teräs	Logo	Kohokuvioitu
Lasin tyyppi	Eclipse	Säätimet	Classic
Väripainatus	Musta	Säätimien väri	Ruostumaton teräs











Säätimet

			
Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätimet ja -painikkeet
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2







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



Tilavuus (litraa)	72 l	Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Kammio	QS-Galileo	Luukku	Viileänä pysyvä luukku
Vähimmäislämpötila	25 °C	Irrotettava luukku	Kyllä
Enimmäislämpötila	280 °C	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valojen määrä	2	Luukun lasien määrä	3
Valon tyyppi	Halogeeni	Soft close-saranat	Kyllä
Valo	Kyllä	Soft Open -avaus	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W	Hormi	Asennettu
Valo kun ovi on auki	Kyllä	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Alalämmön elementin teho	1200 W	Jäähdytyskanava	Yksi
Grilli-vastus - tehokkuus	1750 W	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
		Lämpötilan säädin	Elektroninen

Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä		

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 uunipelti (20 mm)	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1		

Sähköliitännät

Virta	220-240 V	Sähköliitännätäteho (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. Huonekalusuojus usean uunin torniasennusta varten



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.



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



SFLK1

Lapsilukko




















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



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 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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
-  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.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Sähkö
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  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.

-  **Staatin:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatin 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 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.
-  **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 kaasun 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.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Uusi EVO-näyttö on tehostettu uudella ja optimoidulla värigrafiikalla: 5 kosketuspainiketta hallinnoivat toiminnot ja parametrejä erittäin yksinkertaisesti.
-  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.
-  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.
-  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.