

# SO6102S3PB3



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Vitality system	Kyllä
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöryuuni
Galileo platform	Steam100
Puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709327743



## Estetiikka

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

## Säätimet








Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätö
Näyttöteknologia	LCD		




## 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>Vähimmäislämpötila</b>	30 °C	<b>Täysin lasinen sisäovi</b>	Kyllä
<b>Enimmäislämpötila</b>	250 °C	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Valojen määrä</b>	2	<b>Soft close-saranat</b>	Kyllä
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Soft Open -avaus</b>	Kyllä
<b>Valo</b>	Kyllä	<b>Hormi</b>	Vaihteleva
<b>Valon tehokkuus</b>	40 W	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Valo kun ovi on auki</b>	Kyllä	<b>Jäähdytyskanava</b>	Yksi
<b>Alalämmön elementin teho</b>	1200 W	<b>Höyryalue</b>	20 - 100%

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

## 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 %

## Vakiovarusteet

			
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		

## Sähköliitännät

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



## Not included accessories

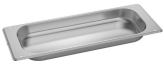
### AIRFRY

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.



### 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



### PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojaus 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.



### 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.



### PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



### SFLK1

Lapsilukko



## Alternative products











---



**SO6102S3PG**

Neptune Grey

## Symbols glossary

-  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.
-  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 lujjuuden 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
-  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
-  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 tuokset tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorrtujen 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.



**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.



**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



**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:** Erytinen 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.



**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.























**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 tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.



**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 kaikentyyppisten 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.



-  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 kypsennää 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 %.
-  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.
-  Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.
-  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.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, 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.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  ...
-  Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyyppinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.



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.



Erityinen kypsennystoiminto suoraikulmaiselle 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