

# SOP6102S2PG



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Galileo platform	Pyro steam
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709326869



## 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	Silkipainettu

## Säätimet





Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätö
Näyttötekniikka	LCD		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 12

Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Runko	 Pizza	

## Full steam teknologian toiminnot



Höyry + alalämpö + ylälämpö +

puhallin



Höyry + pyöreä + puhallin

Turbo

Grilli + tuuletin

## Muut höyrytoiminnot



Säiliön puhdistus



Vesiletku



Vesijohto



Kalkinpoisto

## Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Kohotus



Paisto kiven päällä



BBQ



Ilmafriteeraus



Pyhäasetus

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysi

## Vaihtoehdot



### Ajastimen vaihtoehdot

Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys

**Valmistus lämpömittarin avustuksella** Kyllä

### Minuuttiajastin

Kyllä

**Esittelytila** Kyllä

### Säätimet/lapsilukko

Kyllä

**Nopea esilämmitys** Kyllä

### Muut vaihtoehdot

Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Sävyt, Kirkkaus

## Tekniset ominaisuudet



**Vähimmäislämpötila** 30 °C

**Enimmäislämpötila** 280 °C

**Hyllyjen määrä** 5

**Hyllyjen tyyppi** Metalliliteet

**Valojen määrä** 2

**Valon tyyppi** Halogeeni

**Valo** Kyllä

**Valon tehokkuus** 40 W

**Valo kun ovi on auki** Kyllä

**Irrotettava sisäluokku** Kyllä

**Luukun lasien määrä** 4

**Soft close-saranat** Kyllä

**Soft Open -avaus** Kyllä

**Turvatermostaatti** Kyllä

**Hormi** Asennettu

**Jäähdytysjärjestelmä** Tangentiaalinen

**Jäähdytyskanava** Kaksois

<b>Alalämmön elementin teho</b>	1200 W	<b>Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen</b>	Kyllä
<b>Grilli-vastus - tehokkuus</b>	1750 W	<b>Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi</b>	Kyllä
<b>Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus</b>	2000 W	<b>Höyryalue</b>	20 - 40%
<b>Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan</b>	Kyllä	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	353x470x401 mm
<b>Oven avauksen tyyppi</b>	Normaali avaus	<b>Lämpötilan säädin</b>	Elektroninen
<b>Luukku</b>	Viileänä pysyvä luukku	<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Veden lataus</b>	Laatikko, manuaalinen
<b>Täysin lasinen sisäovi</b>	Kyllä	<b>Säiliön tilavuus</b>	0,8 l

## Suorituskyky/energiamerkintä



<b>Energialuokka</b>	A+	<b>Energiankulutus kiertoilmatilassa</b>	2.45 MJ
<b>Uunin nettotilavuus</b>	68 l	<b>Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma</b>	0.68 kWh
<b>Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma</b>	1.09 kWh	<b>Uunien määrä</b>	1
<b>Energiankulutus tavallisessa tilassa</b>	3.92 MJ	<b>Energiatehokkuusindeksi (EEI)</b>	81 %

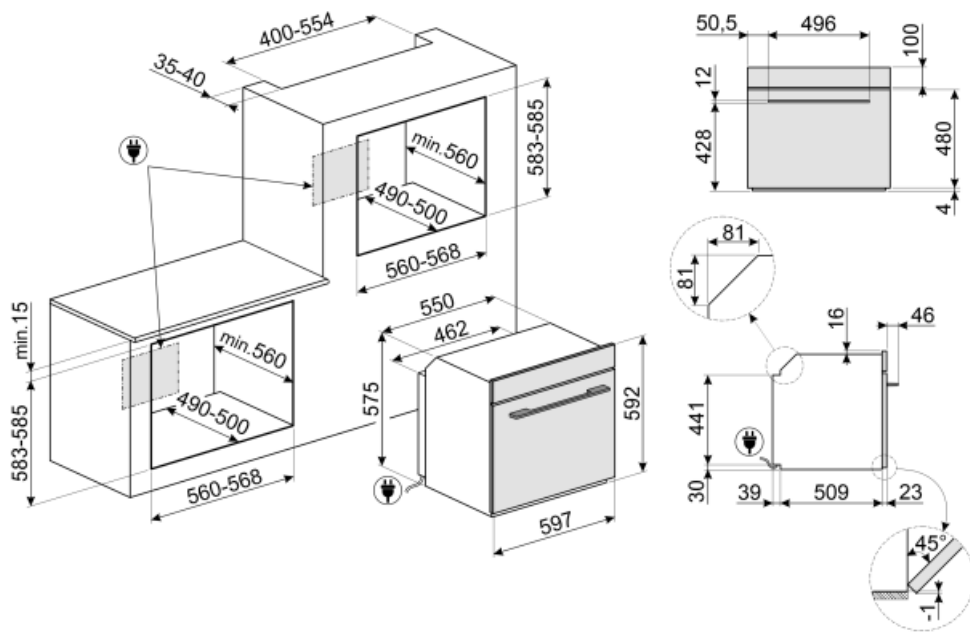
## Vakiovarusteet



<b>Ritilä, takapysäytys</b>	1	<b>Paikka uunipellille</b>	1
<b>Emaloitu uunipelti (20 mm)</b>	1	<b>Lämpötila</b>	Kyllä, yhdessä kohdassa
<b>Emaloitu syvä pelti (50 mm)</b>	1		

## Sähköliitännät

<b>Virta</b>	220-240 V	<b>Virta (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Virta</b>	13 A	<b>Johdon pituus</b>	115 cm
<b>Sähköliitännäteho (W)</b>	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



## 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.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.
-  A+: Energiatohokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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.
-  ...
-  Nelinkertaiset lasitetut: 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



**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.



**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.



**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.



**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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



**Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



**ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, 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 suositus 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:** 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.



**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 kaikentyypisten 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
-  PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi 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 kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  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.
-  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.
-  Sivuvuorat: Kaksi vastakkaista sivuvuoraa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  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 %.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.
-  Kosketussäätimet: Helpokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.





Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Eriyinen 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