# SOP6102TG



| | |
|---|---|
| **Kategoria** | 60cm |
| **Tuoteperhe** | Uuni |
| **Teho** | Sähköinen |
| **Lämpöelementti** | Elektroninen |
| **Valmistusmenetelmä** | Kiertoilmauuni |
| **Galileo platform** | Traditional pyro |
| **Puhdistusjärjestelmä** | Pyrolyysipuhdistus |
| **EAN-koodi** | 8017709326883 |

## 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**

- Pyrolyysi

## 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)** | 68 l | **Luukku** | Viileänä pysyvä luukku |
| **Kammio** | QS-Galileo | **Irrotettava luukku** | Kyllä |
| **Vähimmäislämpötila** | 25 °C | **Täysin lasinen sisäovi** | Kyllä |
| **Enimmäislämpötila** | 280 °C | **Irrotettava sisäluukku** | Kyllä |
| **Hyllyjen määrä** | 5 | **Luukun lasien määrä** | 4 |
| **Valojen määrä** | 2 | **Soft close-saranat** | Kyllä |
| **Valon tyyppi** | Halogeeni | **Soft Open -avaus** | Kyllä |
| **Valo** | Kyllä | **Hormi** | Asennettu |
| **Valon tehokkuus** | 40 W | **Jäähdytysjärjestelmä** | Tangentiaalinen |
| **Valo kun ovi on auki** | Kyllä | **Jäähdytyskanava** | Kaksois |
| **Alalämmön elementin teho** | 1200 W | **Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen** | Kyllä |
| **Grilli-vastus - tehokkuus** | 1750 W | **Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi** | Kyllä |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | **Uunitilan materiaali** | Ever Clean -emali |

## Suorituskyky/energiamerkintä




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energialuokka** | A+ | **Energiankulutus kiertoilmatilassa** | 2,45 MJ |
| **Uunin nettotilavuus** | 68 l | **Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma** | 0,68 kWh |
| **Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma** | 1,09 kWh | **Uunien määrä** | 1 |
| **Energiankulutus tavallisessa tilassa** | 3,92 MJ | **Energiatehokkuusindeksi (EEI)** | 81 % |

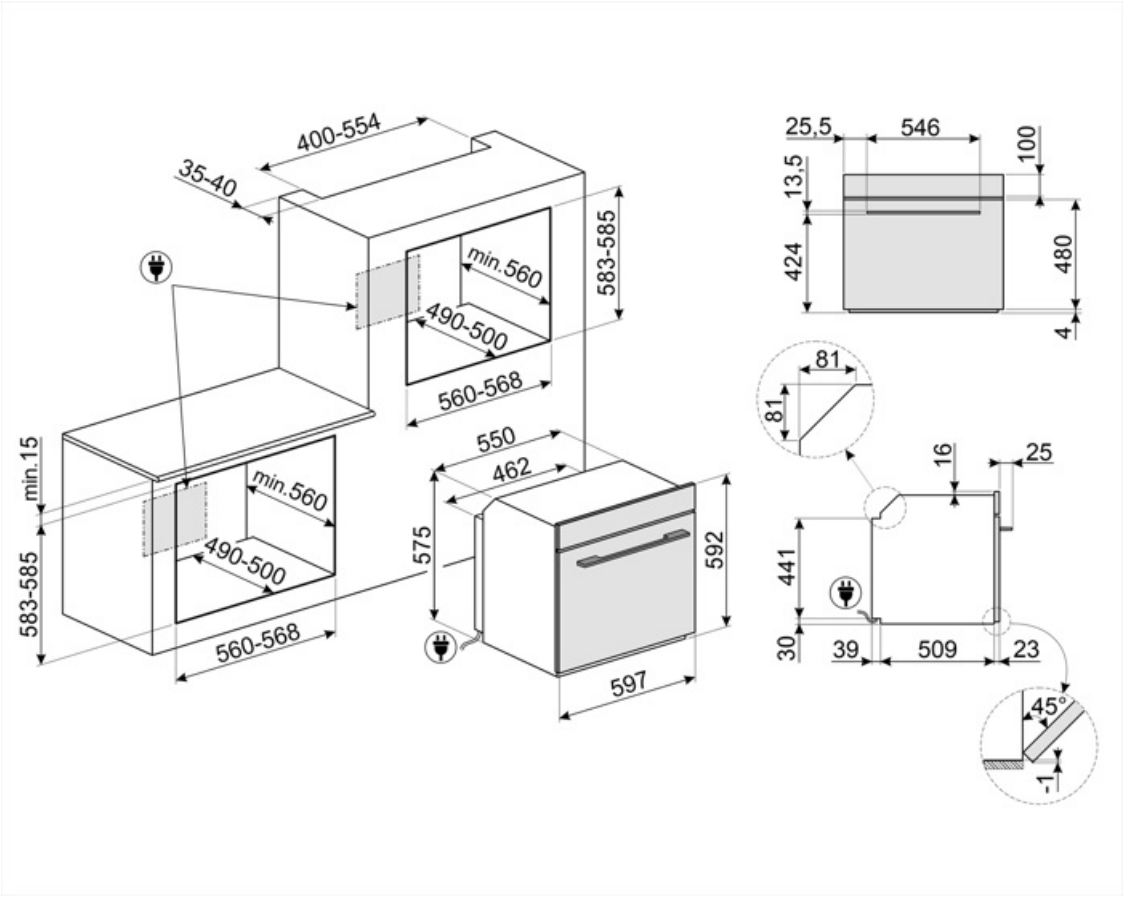
## Mukana tulevat lisävarusteet



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

## Sähköliitäntä

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Virta** | 220-240 V | **Sähköliitäntäteho (W)** | 3000 W |
| **Sähköpistokkeen tyyppi** | Ei | **Virta (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Virta** | 13 A | **Johdon pituus** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

## 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.



**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.

**ET20**

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



**ET50**

Emaloitu pelti, 50 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.



**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.



**PALPZ**

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



**PR3845X**

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



**STONE2**

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin 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



# 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.



Nelinkertaiset lasitetut: 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 ylikuumenemiselta.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.




Uusi EVO-näyttö on tehostettu uudella ja optimoidulla värigrafiikalla: 5 kosketuspainiketta hallinnoivat toimintoja ja parametrejä erittäin yksinkertaisesti.



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



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 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 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



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.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



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 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



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 hiivataikinoiden 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 pehmennystoiminnolla, 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.




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.



Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.




Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Teleskooppikiskot: 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