

# SOP6104TPG



|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Kategoria            | 60cm               |
| Tuoteperhe           | Uuni               |
| Teho                 | Sähköinen          |
| Lämpöelementti       | Elektroninen       |
| Valmistusmenetelmä   | Kiertoilmauuni     |
| Galileo platform     | Traditional pyro   |
| Puhdistusjärjestelmä | Pyrolyysipuhdistus |
| EAN-koodi            | 8017709326821      |



## 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      | VivoScreen    | Näytön kielten lkm | 20  |
| Näyttötekniikka  | TFT           | Näytön kielet      | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| Säätimien asetus | Kosketussäätö |                    |   |

## Ohjelmat/toiminnot

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Keitto-ohjelmien lukumäärä | 10  |
| Automaattiset ohjelmat     | 150 |
| Kustomoitavat reseptit     | 10  |

## Perintieset paistotoiminnot

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

## Muut toiminnot

|                           |                            |                |
|---------------------------|----------------------------|----------------|
| Ajastettu sulatus         | Sulatus painon perusteella | Kohotus        |
| Paisto kiven päällä       | BBQ                        | Ilmafriteeraus |
| Lämpimänäpitämis-toiminto | Lautasten lämmittäminen    | Pyhäasetus     |

## Puhdistustoiminnot

|           |
|-----------|
| Pyrolyysi |
|-----------|

## Vaihtoehdot



|   |  |                          |                              |
|---|--|--------------------------|------------------------------|
| <b>Ajastimen vaihtoehdot</b>                | Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys  | <b>SameTime</b>          | Kyllä                        |
| <b>Minuuttiajastin</b>                      | Kyllä  | <b>DeltaT-kypsennys</b>  | Kyllä                        |
| <b>Ajastin</b>                              | D  | <b>Esittelytila</b>      | Kyllä                        |
| <b>Säätimet/lapsilukko</b>                  | Kyllä  | <b>Demo-tila</b>         | Kyllä                        |
| <b>Muut vaihtoehdot</b>                     | Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, ECO, Kirkkaus, Sävyt | <b>Kosketusnäyttö</b>    | Kyllä                        |
| <b>Valmistus lämpömittarin avustuksella</b> | Kyllä  | <b>Kronologinen</b>      | Kyllä, 10 toimintoa käytössä |
| <b>Monivaihekypsennys</b>                   | Kyllä, 2 vaiheeseen asti   | <b>Nopea esilämmitys</b> | Kyllä                        |
| <b>Smart cooking</b>                        | Kyllä  | <b>Esilämmitys</b>       | Kyllä                        |

## Tekniset ominaisuudet



|                           |            |                               |                        |
|---------------------------|------------|-------------------------------|------------------------|
| <b>Tilavuus (litraa)</b>  | 68 l       | <b>Luukku</b>                 | Viileänä pysyvä luukku |
| <b>Kammio</b>             | QS-Galileo | <b>Irrotettava luukku</b>     | Kyllä                  |
| <b>Vähimmäislämpötila</b> | 25 °C      | <b>Täysin lasinen sisäovi</b> | Kyllä                  |
| <b>Enimmäislämpötila</b>  | 280 °C     | <b>Irrotettava sisäluukku</b> | Kyllä                  |

|  |                |   |                   |
|--|----------------|---|-------------------|
| <b>Hyllyjen määrä</b>                        | 5              | <b>Luukun lasien määrä</b>                          | 4                 |
| <b>Valojen määrä</b>                         | 2              | <b>Soft close-saranat</b>                           | Kyllä             |
| <b>Valon tyyppi</b>                          | Halogeeni      | <b>Soft Open -avaus</b>                             | Kyllä             |
| <b>Valon tehokkuus</b>                       | 40 W           | <b>Hormi</b>  | Asennettu         |
| <b>Valo kun ovi on auki</b>                  | Kyllä          | <b>Jäähdytysjärjestelmä</b>                         | Tangentiaalinen   |
| <b>Alalämmön elementin teho</b>              | 1200 W         | <b>Jäähdytyskanava</b>                              | Kaksois           |
| <b>Ylälämpö - teho</b>                       | 1000 W         | <b>Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen</b>  | Kyllä             |
| <b>Grilli-vastus - tehokkuus</b>             | 1700 W         | <b>Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi</b> | Kyllä             |
| <b>Suuri grilli - teho</b>                   | 2700 W         | <b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>             | 353x470x401 mm    |
| <b>Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus</b>  | 2000 W         | <b>Lämpötilan säädin</b>                            | Elektroninen      |
| <b>Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan</b> | Kyllä          | <b>Uunin sisämateriaali</b>                         | Ever Clean -emali |
| <b>Oven avauksen tyyppi</b>                  | Normaali avaus |   |                   |

## 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 %     |

## Mukana tulevat lisävarusteet



|                                    |   |   |                         |
|------------------------------------|---|---|-------------------------|
| <b>Luksusritilä</b>                | 1 | <b>Paikka uunipellille</b>                          | 1                       |
| <b>Emaloitu uunipelti (20 mm)</b>  | 1 | <b>Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä</b> | 1                       |
| <b>Emaloitu syvä pelti (50 mm)</b> | 1 | <b>Lämpötila</b>                                    | Kyllä, yhdessä kohdassa |

## Sähköliitännät

|                               |           |                                |          |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------|----------|
| <b>Virta</b>                  | 220-240 V | <b>Sähköliitännätäteho (W)</b> | 3000 W   |
| <b>Sähköpistokkeen tyyppi</b> | Ei        | <b>Virta (Hz)</b>              | 50/60 Hz |
| <b>Virta</b>                  | 13 A      | <b>Johdon pituus</b>           | 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.



### PR3845N

Musta suojus huonekaluille, kun monta uunia asennetaan torniin



### 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



### PR3845X

Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä. Huonekalusuojaus 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

-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  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.
-  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.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  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 alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyypisille ruoille.

-  **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.
-  **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.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikäntyyppiselle 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.
-  **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:** 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 tuhaksi, 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.



Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.



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



40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikainoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.



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



SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.



Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteeseen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.



Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



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.



Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.



Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.



INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.



Täydellinen tapa luoda täydellinen menu muutamalla täydellisellä vaiheella siten, että aikaa säästyy huomattavasti. Suureen tilaan mahtuu eri tyyppistä ruokaa samaan aikaan, ja ruoka voidaan kypsentää ilman, että hajut sekoittuvat. Tarkasti suunnitellut termodynaamiset virtaukset mahdollistavat tasaisen kypsennyksen jokaisella tasolla. SameTime-algoritmi laskee ajat, kypsennystoiminnot ja kaikki parametrit siten, että 3 ruokaa ovat valmiina samanaikaisesti



Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyyppillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.



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



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.



DeltaT-kypsennys Uuni asettaa automaattisesti kammion lämpötilan ennaltamääritettyyn lämpötilaan (nimeltä deltaT), joka on suurempi kuin anturin tunnistama ytimen lämpötila. Kun anturi havaitsee lisäästeen ytimessä, uuni lisää automaattisesti myös sisäistä lämpötilaansa yhdellä asteella. Uuni tarjoaa mahdollisuuden valita kolmesta eri deltaT-kypsennystavasta (hidas, keskinopea ja nopea), minkä lisäksi voidaan valita mikä tahansa ytimen lämpötila. Teknologian tehopaketti, jonka avulla saadaan aikaan mureita, mehukkaita ja terveitä tuotteita, jotka ovat lisäksi huippulaatuisia.