

SOP6202TS



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Galileo platform	Traditional pyro
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709365752



Estetiikka

Estetiikka	Musa	Väripainatus	Harmaa
Väri	Hopea	Painatustyyppi	Symbolit
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Ovi	Kokolasi
Design	Litteä	Kahva	Musa
Materiaali	Lasi	Kahvan väri	Musta
Lasin tyyppi	Eclipse	Logo	Silkkipainettu

Säätimet



Näytön nimi	EvoScreen	Säätimien asetus	Kosketussäätö
Näyttöteknologia	LCD		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
----------------------------	----

Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 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)	72 l	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		

Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Luukku	Viileänä pysyvä luukku	Uunin sisämateriaali	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 %

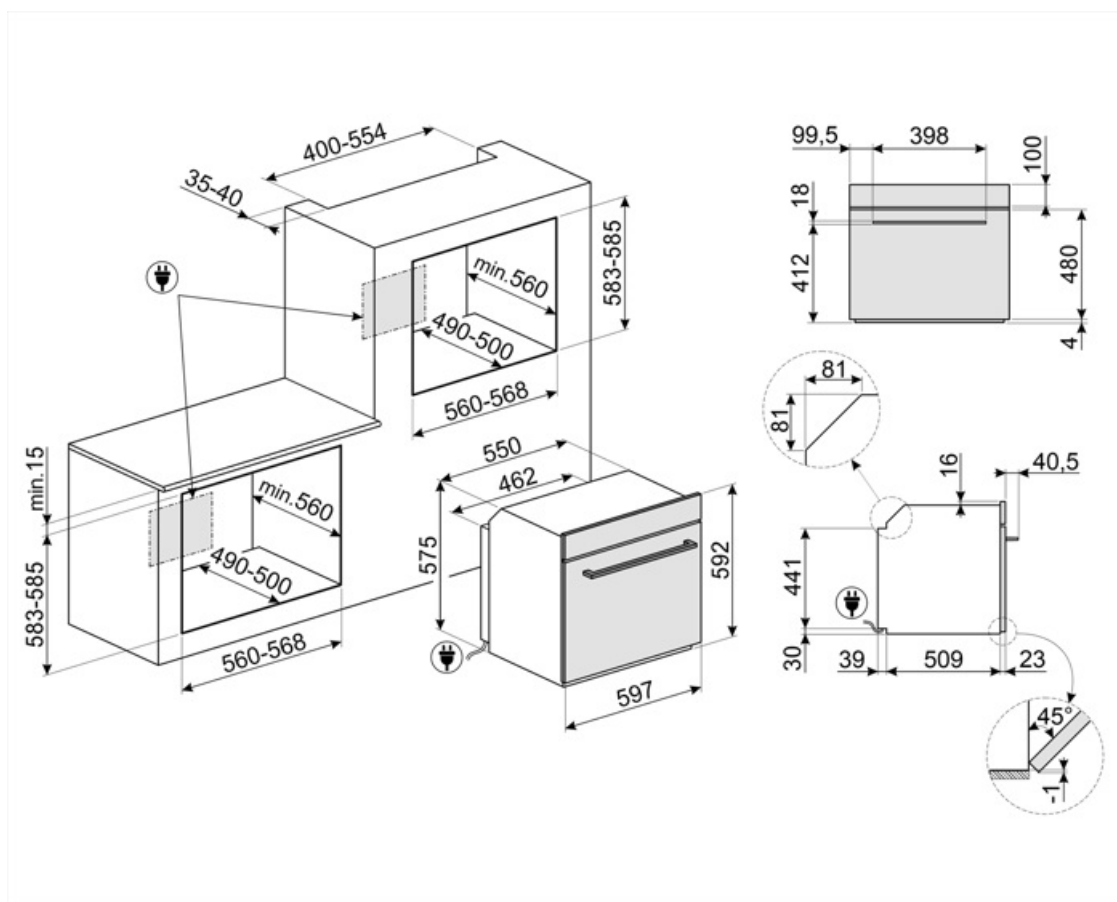
Mukana tulevat lisävarusteet



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

Sähköliitântä

Virta	220-240 V	Sähköliitântäteho (W)	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko	Virta (Hz)	50/60 Hz
Virta	13 A	Johdon pituus	150 cm



Compatible Accessories

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



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



ET20

Emaloitu pelti, 20 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.



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.



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



A+: Energiatohokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



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



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



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



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 unipastan, 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 kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.



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 kaiken tyyppiselle 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.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



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.



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.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



KEEP_WARM_72dpi



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



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.

- | | | | |
|---|---|--|---|
|  | 40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi 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. |  | Uunissa on 5 eri kypsennystasoa. |
|  | Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, 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. |  | 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. |  | 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 |