

SOP6301TN



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Galileo platform	Traditional pyro
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709315610



Estetiikka

Estetiikka	Classic	Painatustyyppi	Symbolit
Väri	Musta	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Matta	Kahva	Linea
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Materiaali	Ruostumaton teräs	Logo	Kohokuvioitu
Lasin tyyppi	Eclipse	Säätimet	Classic
Väripainatus	Hopea	Säätimien väri	Musta

Säätimet



Näytön nimi	CompactScreen	Säätimien asetus	Säätimet
Näyttöteknologia	LCD	Säätimien lukumäärä	2

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
Automaattiset ohjelmat	No
Kustomoitavat reseptit	No

Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Turbo	 Eco	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Alapuhallin
 Pizza		

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Kohotus	 Pyhäasetus
--	---	--

Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysi
--

Vaihtoehdot



Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys	Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto
Minuuttiajastin	Kyllä	Esittelytila	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	Nopea esilämmitys	Kyllä

Tekniset ominaisuudet



Vähimmäislämpötila	30 °C	Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Enimmäislämpötila	280 °C	Luukku	Viileänä pysyvä luukku
Hyllyjen määrä	5	Irrotettava luukku	Kyllä
Valojen määrä	1	Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Valon tyyppi	Halogeeni	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Valo	Kyllä	Luukun lasien määrä	4
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	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360x460x425 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	Lämpötilan säädin	Elektroninen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä



Energialuokka	A+
Uunin nettotilavuus	68 l
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.09 kWh
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3.92 MJ

Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.45 MJ
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.68 kWh
Uunien määrä	1
Energiatohokkuusindeksi (EEI)	81 %

Vakiovarusteet

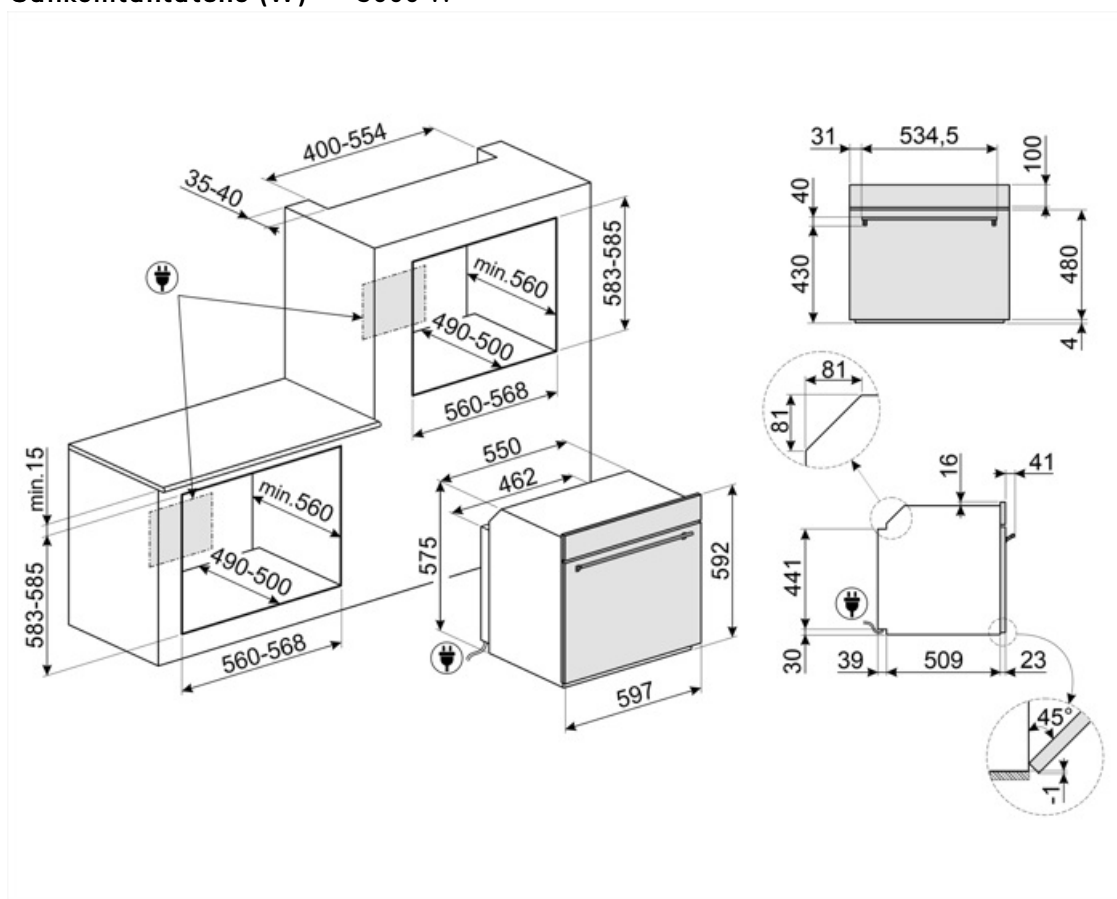
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1

Paikka uunipellille	1
---------------------	---

Sähköliitännä

Virta	220-240 V
Virta	13 A
Sähköliitännäteho (W)	3000 W

Virta (Hz)	50/60 Hz
Johdon pituus	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.



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.



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.



Symbols glossary

	A+: Energiatohokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.		Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		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.		Staat: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatinen 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 kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennyksiä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.		ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, 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 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 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.



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.



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.



...



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.