SOP6302S2PX



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Galileo platform	Pyro steam
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709302092

Estetiikka

Estetiikka	Classic	**Painatustyyppi**	Symbolit
Väri	Ruostumaton teräs	**Ovi**	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Sormenjälkiä hylkivä	**Kahva**	Classic
Design	Litteä	**Kahvan väri**	Ruostumaton teräs
Materiaali	Ruostumaton teräs	**Logo**	Kohokuvioitu
Lasin tyyppi	Eclipse	**Säätimet**	Classic
Väripainatus	Musta		

Säätimet

Näytön nimi	EvoScreen	**Säätimien asetus**	Kosketussäätimet ja -painikkeet
Näyttöteknologia	LCD	**Säätimien lukumäärä**	2

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
Minuuttiajastin	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kirkkaus, Sävyt
Valmistus lämpömittarin avustuksella	Kyllä
Esittelytila	Kyllä
Nopea esilämmitys	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	68 l	**Täysin lasinen sisäovi**	Kyllä
Kammio	QS-Galileo	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Vähimmäislämpötila	25 °C	**Luukun lasien määrä**	4
Enimmäislämpötila	280 °C	**Soft close-saranat**	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	**Soft Open -avaus**	Kyllä
Valojen määrä	2	**Hormi**	Asennettu
Valon tyyppi	Halogeeni	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Valo	Kyllä	**Jäähdytyskanava**	Kaksois
Valon tehokkuus	40 W	**Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen**	Kyllä
Valo kun ovi on auki	Kyllä	**Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi**	Kyllä
Alalämmön elementin teho	1200 W	**Höyryalue**	20 - 40%
Grilli-vastus - tehokkuus	1750 W	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	353x470x401 mm
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W	**Lämpötilan säädin**	Elektroninen
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä	**Uunitilan materiaali**	Ever Clean -emali
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus	**Veden lataus**	Laatikko, manuaalinen
Luukku	Viileänä pysyvä luukku	**Säiliön tilavuus**	0,8 l
Irrotettava luukku	Kyllä		

Suorituskyky/energiamerkintä

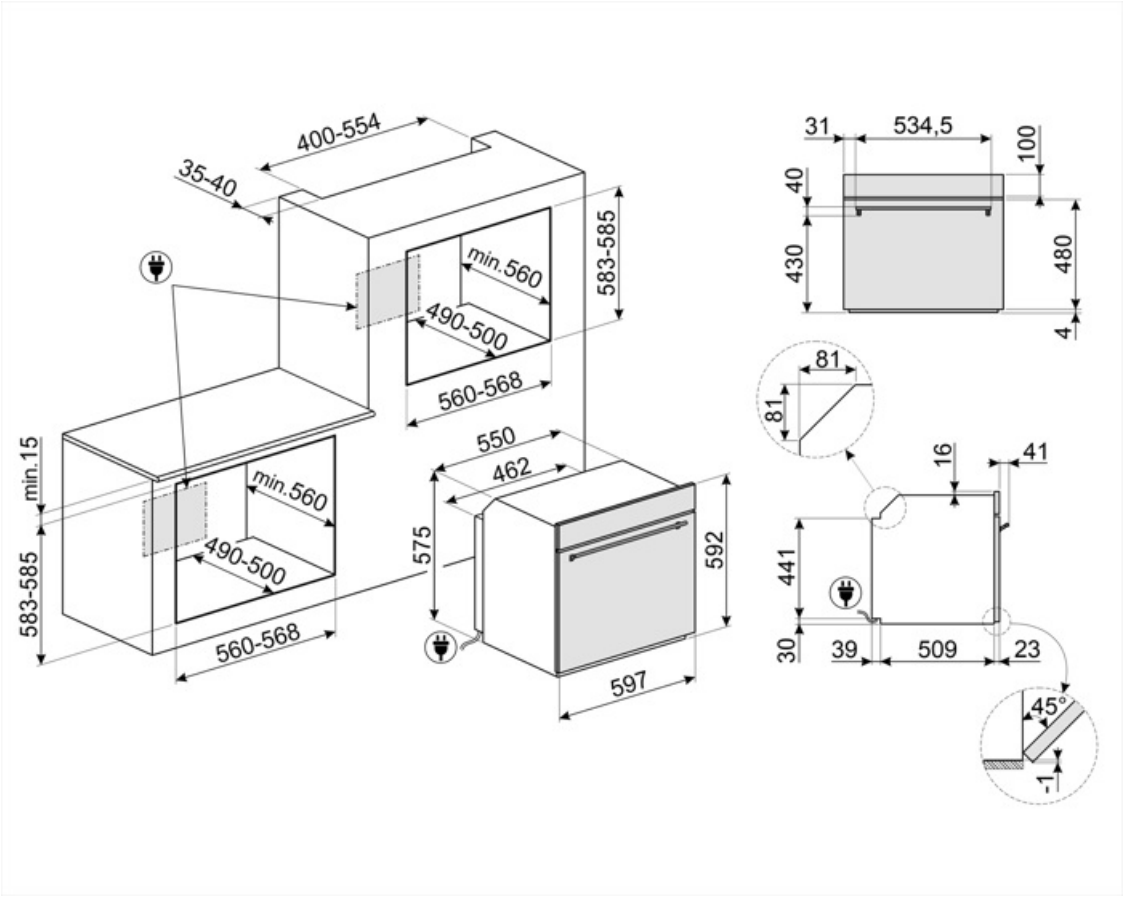
Energialuokka	A+	**Energiankulutus kiertoilmatilassa**	2,45 MJ
Uunin nettotilavuus	68 l	**Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma**	0,68 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1,09 kWh	**Uunien määrä**	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3,92 MJ	**Energiatehokkuusindeksi (EEI)**	81 %

Mukana tulevat lisävarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	**Paikka uunipellille**	1
Emaloitu uunipelti (20 mm)	1	**Lämpötila**	Kyllä, yhdessä kohdassa
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
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
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.



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.



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam 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



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.



PALPZ

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



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.



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



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.



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.



Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.



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



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.



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.



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.



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



Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.



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.



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.

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 kaikentyyppisten 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.

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.

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 %.

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.

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 hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

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

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

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

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.

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

Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.