SO5100TB3

Catégorie	75 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709327125



Esthétique

Esthétique	Linéa	**Porte**	Plein verre
Couleur	Noir	**Poignée**	Linéa minimal
Design	Plat	**Couleur de la poignée**	Noir
Matériau	Verre	**Logo**	Sérigraphié
Type de verre	Standard (clair)	**Esthétique des manettes**	Linéa
Couleur de la sérigraphie	Gris	**Couleur des manettes**	Noir Mat
Type de sérigraphie	Symboles		

Commandes

Nom afficheur	DigiScreen	**Type de commandes**	Manettes + touches tactiles
Technologie de l'afficheur	LED	**Nombre de manettes**	2

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps

Fonctions de nettoyage

- Vapor Clean

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Minuteur réglable**	1
Minuteur	oui		

Technologie

Capacité (l)	77 l	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Cavité	QS-Galileo	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Température minimale	30 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximale	260 °C	**Porte**	Tempérée
Nombre de niveaux de cuisson	4	**Porte démontable**	oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure plein verre**	oui
Nombre de lampes	1	**Porte intérieure démontable**	oui
Type d'éclairage	Halogène	**Nombre total de vitres de la porte**	3
Lumière remplaçable par l'utilisateur	oui	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	**Conduit de refroidissement**	Double
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	oui
Puissance résistance sole	1600 W		
Puissante résistante voûte	1200 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	312x613x402 mm
Puissance résistance gril	1500 W		
Puissance résistance gril fort	2700 W		

Contrôle de température	Électronique
Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Performance / Etiquette Energétique



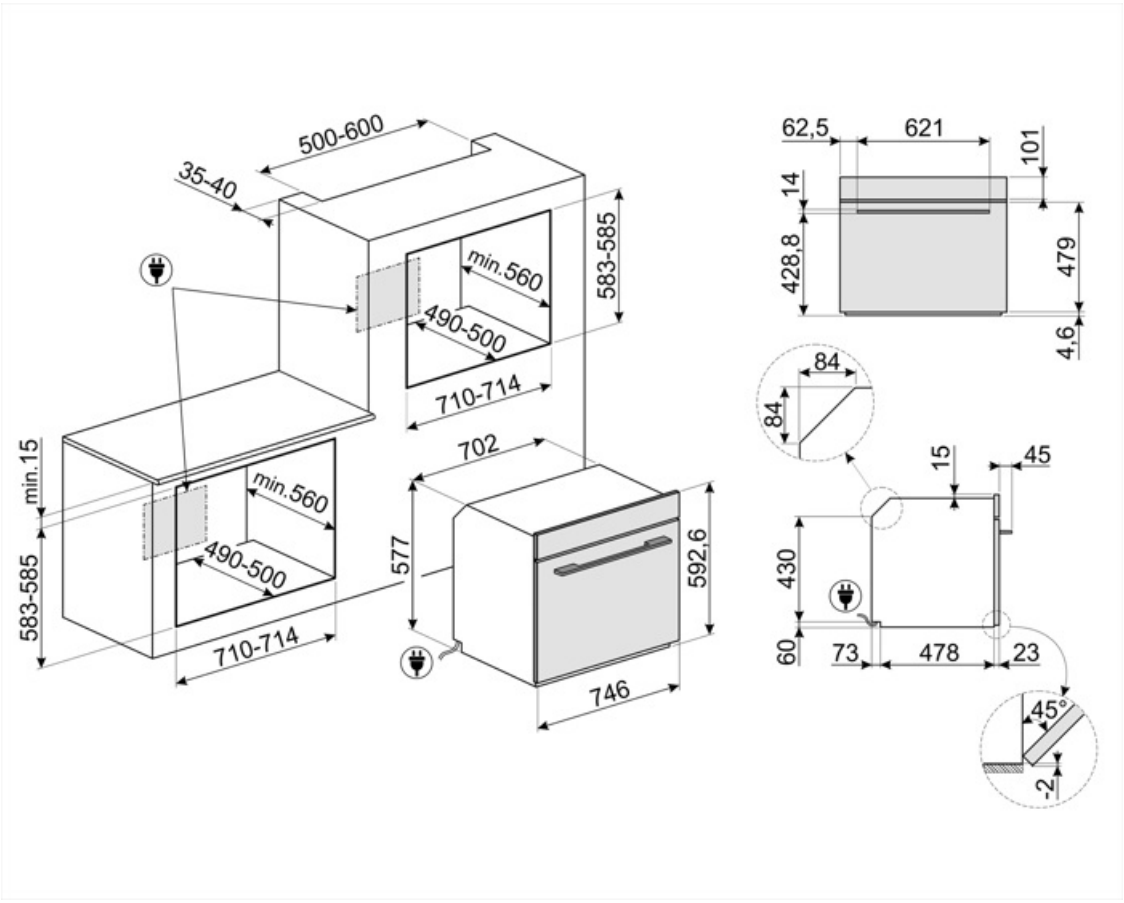
Classe d'efficacité énergétique	A+	**Consommation d'énergie en convection forcée**	2,56 MJ
Volume net	77 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0,71 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,24 kWh	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	4,46 MJ	**Indice d'efficacité énergétique**	81,6 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite émaillé profond (40 mm)**	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Puissance nominale**	3100 W
Type de prise	Non	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	14 A	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm


500-600
35-40
min.560
490-500
583-585
710-714
min.15
583-585
min.560
490-500
710-714
702
577
592,6
746
62,5
621
101
14
428,8
479
4,6
84
84
15
45
430
60
73
478
23
45°
2

Symbols glossary



A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Afficheur Digital



Electrique



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.