

SO5100TB3



Categorie	75 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709327125



Design

Esthetiek	Linea	Deur	Geheel glas
Kleur	Zwart	Handgreep	Linea minimal
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Materiaal	Glas	Logo	Geëtt
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Linea
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur knoppen	Matt black
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening



Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No


Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Opties

Opties	Automatische in- en uitschakeling	Timer	1
tijdprogrammering			
Timer	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	77 l	Circulatie - vermogen	2000 W
Cavity	QS-Galileo	Automatische uitschakeling	Ja
Minimum temperatuur	30 °C	verhittingselementen bij openen deur	
Maximum temperatuur	260 °C	Deur openen	Standaard opening
Aantal kookniveaus	4	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Dubbele ventilator	1	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1600 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	312x613x402 mm
Grill - vermogen	1500 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



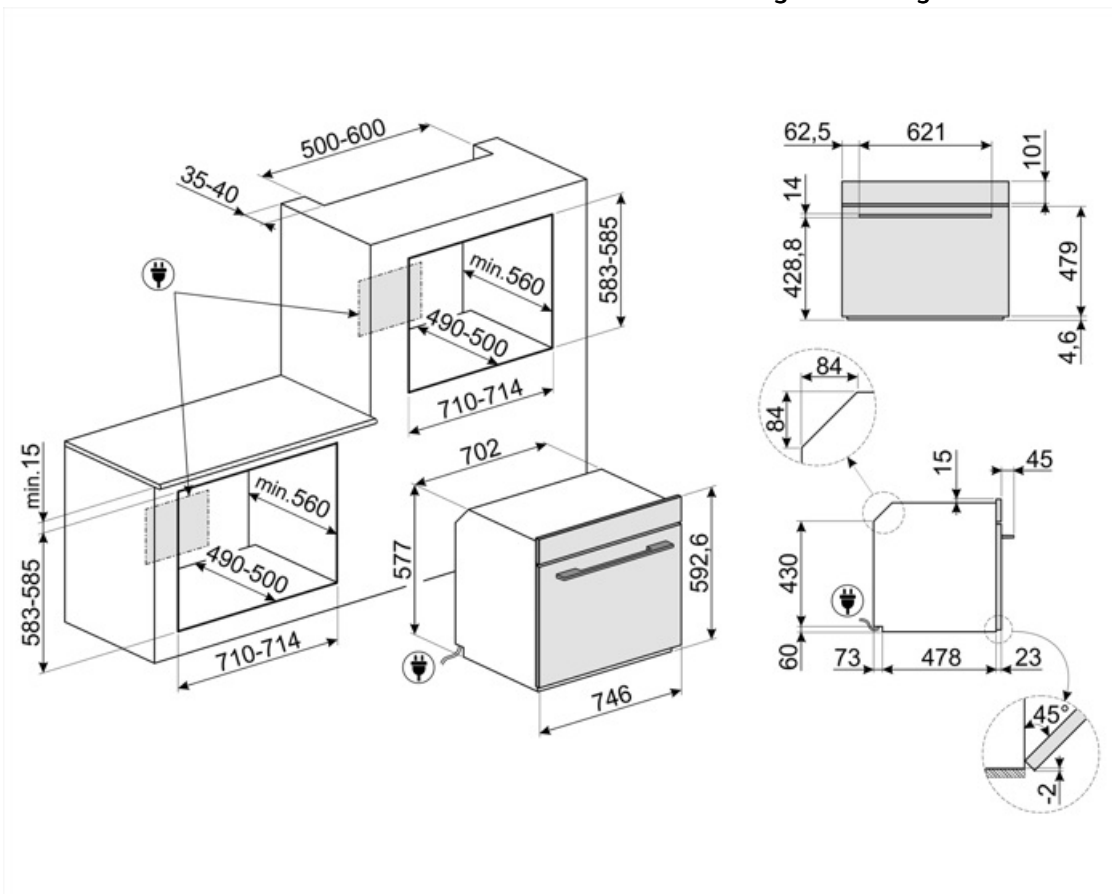
Energieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2,56 MJ
Netto inhoud	77 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0,71 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,24 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,46 MJ	Energie-efficiëntie-index	81,6 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
-----------------------------	---	---------------------------	---

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3100 W
Stekker	Nee	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	150 cm

















Compatibile Accessoire










STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

-  A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Electric
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.
-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

-
- | | |
|---|--|
|  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean. |  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning. |
|  verlichting |  The oven cavity has 4 different cooking levels. |
|  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings. |  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity. |
|  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |
|  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys | |