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**	Geëtst
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 tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Timer**	1
Timer	Ja		

Technische specificaties

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

Prestaties / energielabel

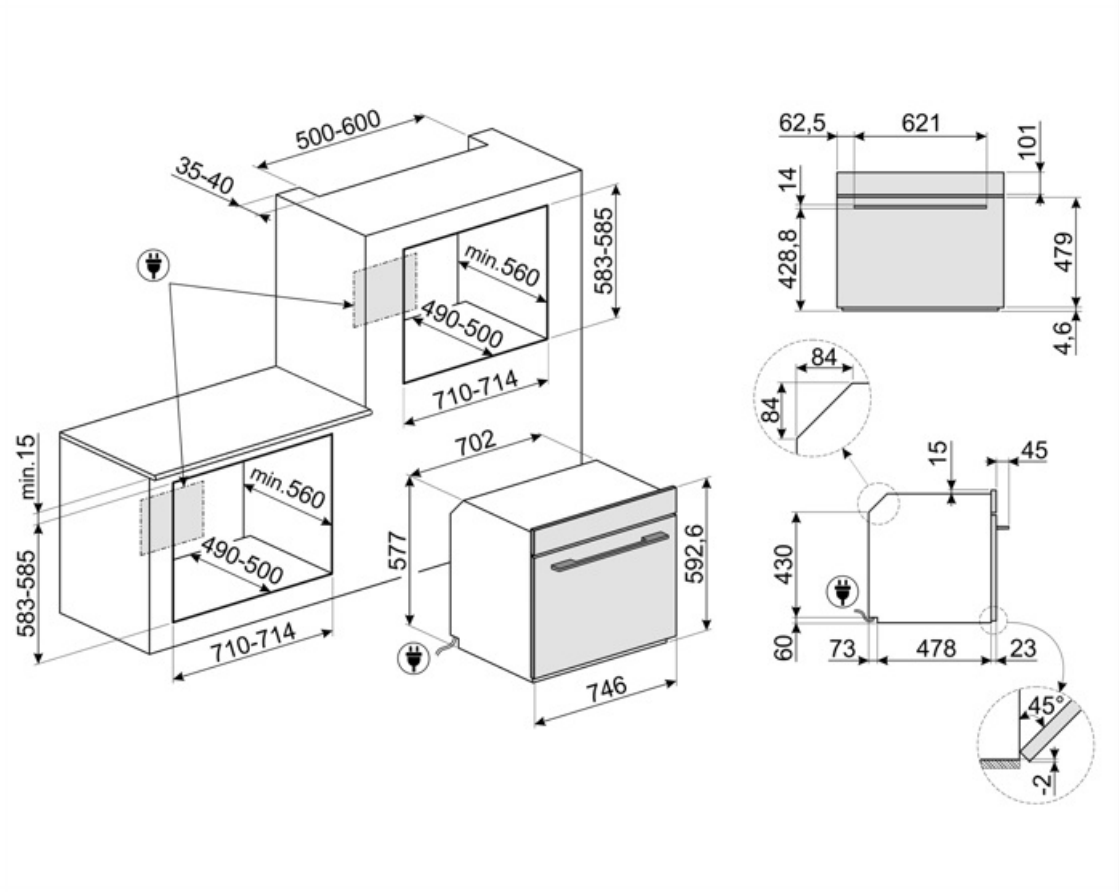
Energieklasse	A+	**Energy consumption in forced air convection**	2,56 MJ
Netto inhoud	77 l	**Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht**	0,71 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,24 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	4,46 MJ	**Energie-efficiëntie-index**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



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