

SO6100S2N



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Technologie Galileo	SteamOne
Code EAN	8017709300463



Esthétique

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

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 6
Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 ECO
 Gril fort	 Sole	

Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale



Vapeur ventilé (sole+ résistance

voûte + turbine)

Autres fonctions vapeur



Evacuation de l'eau

Options



Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Minuteur réglable

1

Verrouillage commandes / Sécurité enfants

Oui

Minuteur

Oui

Technologie



Température minimale 50 °C

Température maximale 250 °C

Nombre de niveaux de cuisson 5

Nombre de turbines 1

Nombre de lampes 1

Type d'éclairage Halogène

Lumière remplaçable par l'utilisateur Oui

Puissance de l'éclairage 40 W

Eclairage à l'ouverture de la porte Oui

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistante voûte 1000 W

Puissance résistance gril 1700 W

Puissance résistance gril fort 2700 W

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte Oui

Type d'ouverture de la porte Abattante

Porte Tempérée

Porte démontable Oui

Porte intérieure plein verre Oui

Porte intérieure démontable Oui

Nombre total de vitres de la porte 3

Cheminée Fixe

Système de refroidissement Tangentiel

Conduit de refroidissement Simple

Niveau de vapeur 20 - 40%

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 353x470x401 mm

Contrôle de température Électronique

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Chargement de l'eau Manuel

Capacité du réservoir 0,8 litre

Performance / Etiquette Energétique



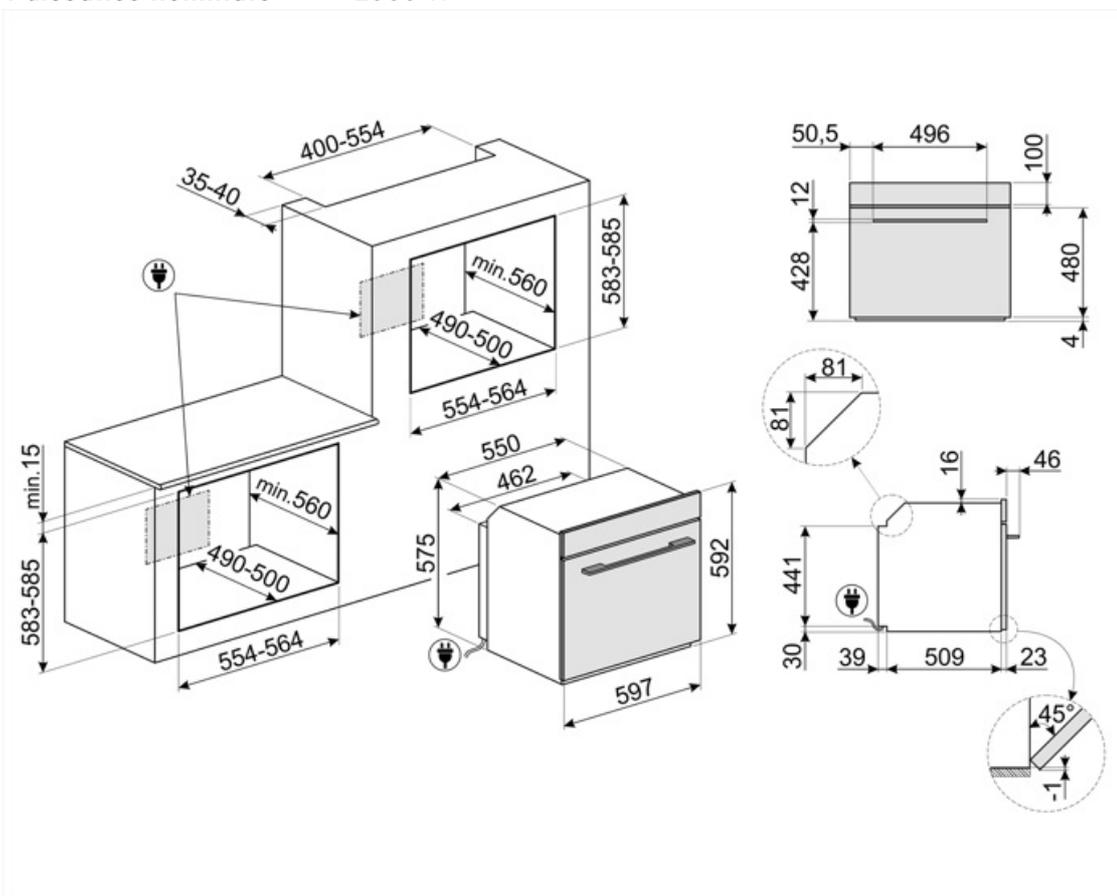
Classe d'efficacité énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	2,88 MJ
Volume net	68 l	Consommation d'énergie en convection forcée	0,80 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,15 kWh	Nombre de cavités	1
Consommation d'énergie en mode conventionnel	4,14 MJ	Indice d'efficacité énergétique	95,2 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Autres accessoires	Kit chargement de l'eau
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	13 A	Longueur du câble d'alimentation	115 cm
Puissance nominale	2900 W		



Accessoires Compatibles

ET20

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



GTP2F



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



ET50

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



GTT2F



PR3845N

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



SFLK1

Sécurité enfants



Alternative products



SO6100S2B3

Noir

Symbols glossary

- | | |
|---|--|
|  <p>Système de chargement manuel de l'eau : Il est possible de charger le réservoir en moins de 40 secondes. Le chargement se fait manuellement grâce à un entonnoir spécial inclus.</p> |  <p>Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p> |
|  <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p> |  <p>Fours combinés vapeur : Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Afficheur Digital</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Electrique</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

-  Statique brassée avec vapeur assistée : Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.
-  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.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  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.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur
-  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.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.