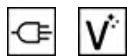


SO5100TS



Categoria	75 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709303143



Estetica

Estetica	Linea	Colore serigrafia	Grigio
Colore	Silver	Tipo serigrafia	Simboli
Design	Piatto	Porta	Tuttovetro
Finitura componenti	Inox	Maniglia	Linea
Materiale	Vetro	Colore maniglia	Effetto inox
Tipo Inox	Satinato	Logo	Serigrafato
Tipo vetro	Stopsol	Manopole	Linea

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	8
Funzioni cottura tradizionali	

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	

Altre funzioni



Scongelo a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni

Opzioni di
programmazione tempo

Partenza programmata e
fine cottura con
spegnimento automatico

Contaminuti impostabili 1

Contaminuti

Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima 50 °C

Temperatura massima 250 °C

N° di ripiani 4

Ventola Singola

N° di luci 1

Tipo di luce Alogene

Luce sostituibile
dall'utente Sì

Potenza luce 40 W

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola -
Potenza 1600 W

Resistenza cielo -
Potenza 1200 W

Resistenza grill -
Potenza 1500 W

Resistenza grill largo -
Potenza 2700 W

Resistenza circolare -
Potenza 2000 W

Interruzione resistenze
all'apertura della porta Sì

Apertura porta A ribalta
Porta a temperatura controllata

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta totale 3

Sistema di
raffreddamento Tangenziale

Condotto di Doppio

Raffreddamento
Riduzione Velocità Sì

Sistema di
Raffreddamento
Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp) 312x613x402 mm

Regolazione della
temperatura Elettronica

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza
energetica A+

Volume netto della
cavità 77 l

Consumo di energia per
ciclo in convezione
naturale 1.24 kWh

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 2.56 MJ

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 0.71 kWh

Numero di cavità 1

**Consumo di energia per
ciclo in convezione
naturale** 4.46 MJ

**Indice di efficienza
energetica** 81,6 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop 1

**Bacinella smaltata (40
mm)** 1

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 14 A
**Dati nominali di
collegamento elettrico** 3100 W

Frequenza 50/60 Hz
**Lunghezza cavo di
alimentazione** 115 cm

Accessori non inclusi

STONE



Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Glossario simboli



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



Scongelo a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Indica il volume utile della cavità del forno.