SO5100TN

Categoria	75 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709302139



Estetica

Estetica	Linea	**Tipo serigrafia**	Simboli
Colore	Nero	**Porta**	Tuttovetro
Design	Piatto	**Maniglia**	Linea
Finitura componenti	Inox	**Colore maniglia**	Effetto inox
Materiale	Vetro	**Logo**	Serigrafato
Tipo vetro	Clear1	**Manopole**	Linea
Colore serigrafia	Grigio		

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

Scongelamento 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	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Temperatura massima	250 °C	**Apertura porta**	A ribalta
N° di ripiani	4	**Porta**	a temperatura controllata
Ventola	Singola	**Porta smontabile**	Sì
N° di luci	1	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Tipo di luce	Alogene	**Vetro interno removibile**	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**N° vetri porta totale**	3
Potenza luce	40 W	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Condotto di Raffreddamento**	Doppio
Resistenza suola - Potenza	1600 W	**Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento**	Sì
Resistenza cielo - Potenza	1200 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	312x613x402 mm
Resistenza grill - Potenza	1500 W	**Regolazione della temperatura**	Elettronica
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare - Potenza	2000 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica

Classe di efficienza energetica	A+	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2.56 MJ
Volume netto della cavità	77 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0.71 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.24 KWh	**Numero di cavità**	1

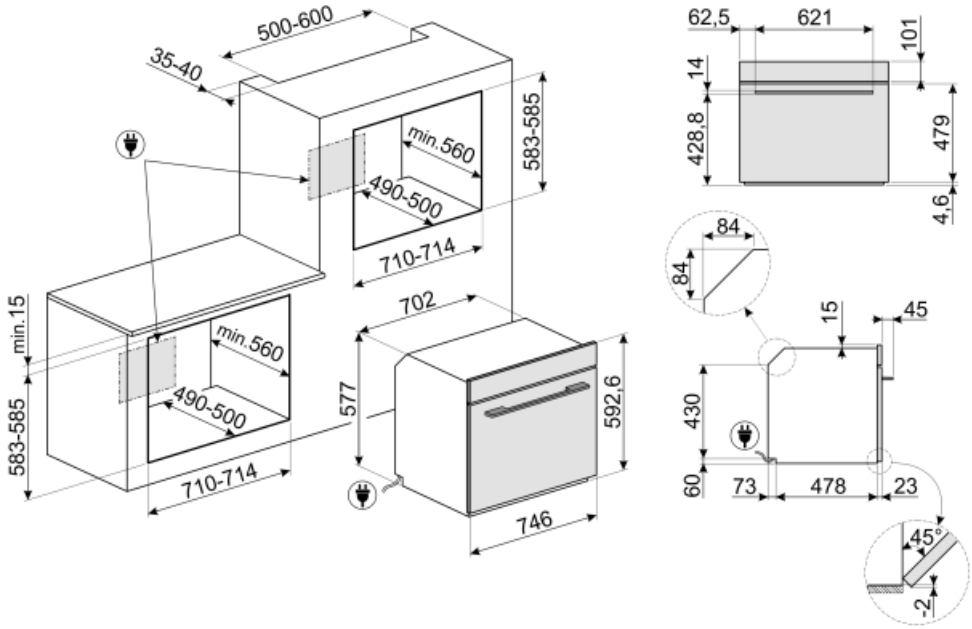
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	4.46 MJ	**Indice di efficienza energetica**	81,6 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1	**Bacinella smaltata (40 mm)**	1

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50/60 Hz
Corrente	14 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3100 W		



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.

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.



Elettrico



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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, arrosti 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.



Scongelamento 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.



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 dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti 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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

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.

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.

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

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.

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.

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

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

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.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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