SO6100S2S

Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Technologie vapeur	Steam one
Niveau de vapeur	20-40%
Code EAN	8017709293154

Esthétique

Esthétique	Linéa	**Couleur de la sérigraphie**	Blanc
Couleur	Silver	**Type de sérigraphie**	Symboles
Finition	Brillant	**Porte**	Plein verre
Design	Plat	**Poignée**	Linéa
Matériau	Verre	**Couleur de la poignée**	Chromé
Type de verre	Stopsol	**Logo**	Sérigraphié

Commandes

Nom afficheur	DigiScreen	**Nombre de manettes**	2
Technologie de l'afficheur	LED	**Esthétique des manettes**	Linéa
Type de commandes	Manettes + touches tactiles		

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
Minuteur	Oui	**Verrouillage commandes / Sécurité enfants**	Oui

Tech

Contrôle de température	Electronique	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Température minimum	50 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température maximum	250 °C	**Porte**	Tempérée
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Porte démontable**	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte intérieure plein verre**	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	**Porte intérieure démontable**	Oui
Turbine	1	**Nombre total de vitres de la porte**	3
Nombre de lampes	1	**Thermostat de sécurité**	Oui
Type d'éclairage	Halogène	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	Oui
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	**Conduit de refroidissement**	Simple
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	Oui
Puissance résistance sole	1200 W	**Chargement de l'eau**	Manuel
Puissance résistante voûte	1000 W	**Capacité du réservoir**	0,8 l
Puissance résistance gril	1700 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360x460x425 mm

Performance / Etiquette Energétique

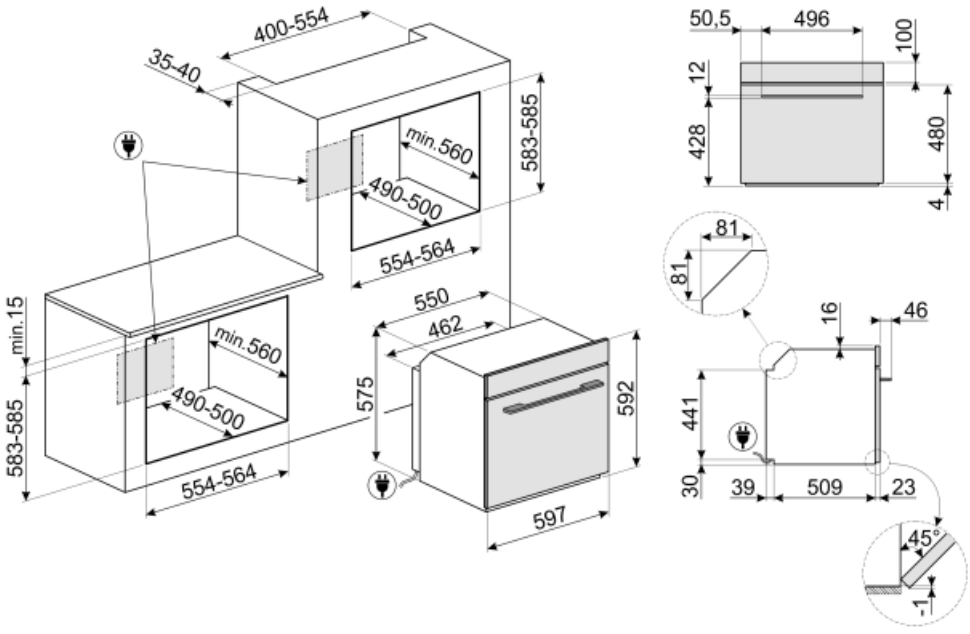
Classe d'efficacité énergétique	A	**Consommation d'énergie par cycle en convection forcée**	2.88 MJ
Volume net	68 l	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0.80 KWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.15 KWh	**Nombre de cavités**	1
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	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 (V)	220-240 V	**Fréquence (Hz)**	50/60 Hz
Puissance nominale	2900 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	115 cm
Intensité (A)	13 A		



Not included accessories

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.

SFLK1

Sécurité enfants

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.

GTP2F

PALPZ

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

ET20

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

GTT2F

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.

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie

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.

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.

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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.

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.

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.

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.

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.

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.

Electrique

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.

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.

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.

Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur

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.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

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.

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.

Afficheur Digital

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.