

# SO5100TB3



**Categoria**

**Famiglia**

**Alimentazione**

**Fonte di calore**

**Metodo di Cottura**

**Sistema di pulizia**

**Codice EAN**

75 cm

Forno

Elettrico

Elettrico

Termoventilato

Vapor Clean

8017709327125



## Estetica

**Estetica**

Linea

**Colore**

Nero

**Design**

Piatto

**Materiale**

Vetro

**Tipo vetro**

Clear1

**Colore serigrafia**

Grigio

**Tipo serigrafia**

Simboli

**Porta**

Tuttovetro

**Maniglia**

Linea minimal

**Colore maniglia**

Nero

**Logo**

Serigrafato

**Manopole**

Linea

**Colore manopole**

Nero opaco

## Comandi



**Nome display**

DigiScreen

**Tecnologia display**

LED

**Regolazione comandi**

Manopole e tasti touch

**N° manopole**

2

## Programmi / Funzioni forno principale

**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  
Sì

Contaminuti impostabili 1

Contaminuti

## Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	72 l
Temperatura minima	30 °C
Temperatura massima	260 °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 all'apertura porta	Sì
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 Raffreddamento	Doppio
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  
Volume netto della  
cavità

A+  
77 l

Consumo di energia per  
ciclo in convezione  
forzata

2.56 MJ

Consumo di energia per  
ciclo in convezione  
forzata

0.71 kWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1.24 kWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4.46 MJ

Numero di cavità 1  
Indice di efficienza energetica 81.6 %

## Dotazione accessori Inclusi

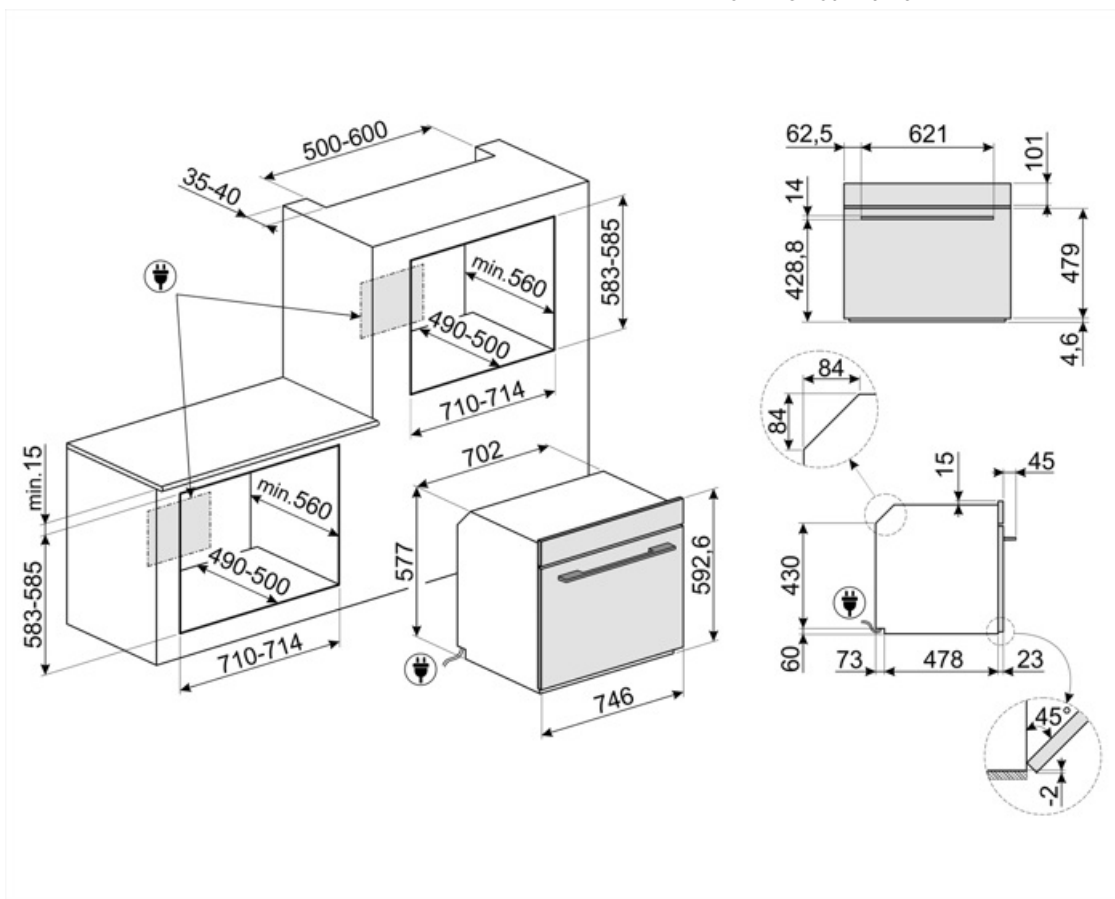
Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40 mm) 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Spina No  
Corrente 14 A

Dati nominali di collegamento elettrico 3100 W  
Frequenza 50/60 Hz  
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



---

## Accessori Compatibili













---












### 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

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.</p>	 <p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p>
 <p>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.</p>	 <p>Elettrico</p>
 <p>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.</p>	 <p>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, arrosti e crostate.</p>
 <p>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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | 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.  |
|  | Indica il volume utile della cavità del forno.  |   |   |