

SO5100TB3





Categoria 75 cm Forno **Famiglia** Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Vapor Clean Codice EAN 8017709327125



Estetica

Porta **Tuttovetro** Estetica Linea Colore Nero Maniglia Linea minimal Colore maniglia Design Piatto Nero Materiale Vetro Logo Serigrafato Tipo vetro Clear1 Manopole Linea Colore serigrafia Grigio Colore manopole Nero opaco Tipo serigrafia Simboli

Comandi



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

8

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

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

Partenza programmata e

programmazione tempo

fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti

Contaminuti impostabili 1

Caratteristiche Tecniche



Ventola

N° di luci

Tipo di luce















Temperatura minima Temperatura massima N° di ripiani

260°C

30°C

Singola

1

Alogene

Sì

1600 W

1200 W

1500 W

2700 W

2000 W

40 W

Sì

Luce sostituibile dall'utente Potenza luce

Accensione luce

all'apertura porta

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Interruzione resistenze Sì all'apertura della porta

Apertura porta

Porta

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Sì Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta totale

Sistema di raffreddamento

Condotto di Doppio

Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

312x613x402 mm

Elettronica

A ribalta

Tangenziale

Sì

a temperatura controllata

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



cavità



Classe di efficienza energetica

A+

Consumo di energia per 2,56 MJ

ciclo in convezione forzata

Volume netto della

77 I

Consumo di energia per 0,71 kWh ciclo in convezione

1

Consumo di energia per 1,24 kWh

ciclo in convezione naturale

forzata

Numero di cavità



Consumo di energia per 4,46 MJ ciclo in convezione naturale

Indice di efficienza energetica 81,6 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40

mm)

Collegamento Elettrico

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

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm

collegamento elettrico

35 40

90 500

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100

100 100



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



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.



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.



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



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



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.