

# SO5100TB3



Categorie	75 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709327125



## Design

Esthetiek	Linea	Deur	Geheel glas
Kleur	Zwart	Handgreep	Linea minimal
Design	Plat	Kleur handgreep	Zwart
Materiaal	Glas	Logo	Geëtt
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Linea
Kleur serigrafie	Grijs	Kleur knoppen	Matt black
Type zeefdruk	Symbolen		

## Bediening



Naam display	DigiScreen	Regeling bediening	Knoppen en touch knoppen
Display technologie	Led	Aantal bedieningsknoppen	2

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No


## Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

## Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

## Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

## Opties

<b>Opties</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Timer</b>	1
tijdprogrammering			
Timer	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	72 l	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Automatische uitschakeling</b>	Ja
<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>verhittingselementen bij openen deur</b>	
<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C	<b>Deur openen</b>	Standaard opening
<b>Aantal kookniveaus</b>	4	<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur
<b>Dubbele ventilator</b>	1	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Lamp vervangbaar</b>	Ja	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Koelleiding</b>	Dubbel
<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1600 W	<b>Reductie snelheid koelsysteem</b>	Ja
<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	312x613x402 mm
<b>Grill - vermogen</b>	1500 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch
<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



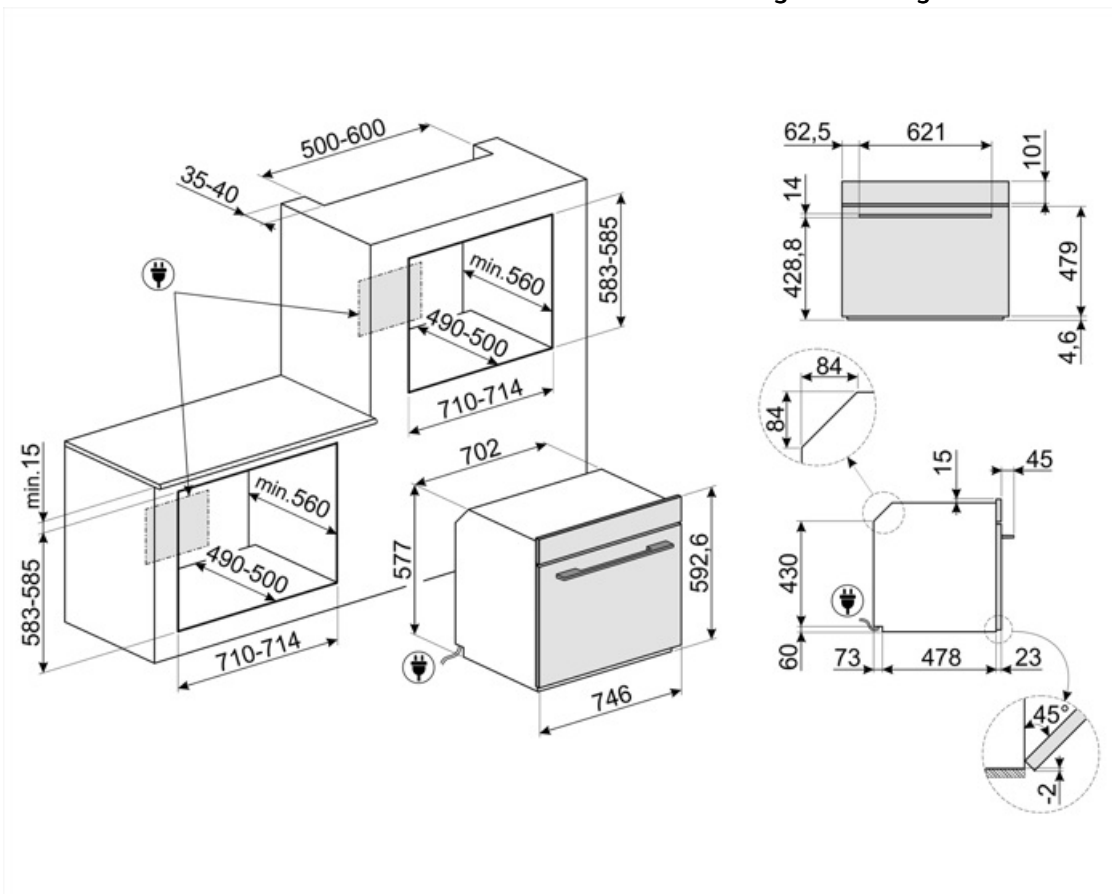
<b>Energieklasse</b>	A+	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2,56 MJ
<b>Netto inhoud</b>	77 l	<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht</b>	0,71 kWh
<b>Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel</b>	1,24 kWh	<b>Aantal ovens</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	4,46 MJ	<b>Energie-efficiëntie-index</b>	81,6 %

## Meegeleverde accessoires

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Vangschaal (40 mm)</b>	1
-----------------------------	---	---------------------------	---

## Elektrische aansluiting

<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3100 W
<b>Stekker</b>	Nee	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Stroom</b>	14 A	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm



---

## Compatibile Accessoire















---

### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>A +: Energie-efficiëntieklasse A + helpt om tot 10% energie te besparen in vergelijking met klasse A. Maximale prestaties bij minimaal verbruik zijn gegarandeerd.</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>
 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>



**Turbo:** the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



**The inner door glass:** can be removed with a few quick movements for cleaning.



**The oven cavity has 4 different cooking levels.**



**Vapor Clean:** a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



**The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**



**All glass inner door:** All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



**verlichting**



**Electronic control:** Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



**The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**