SO5100TB3

Category	75 cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709327125

Aesthetics

Aesthetic	Linea	**Door**	Full glass
Colour	Black	**Handle**	Linea minimal
Série	Plano	**Handle Colour**	Black
Material	Glass	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	**Control knobs**	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	**Controls colour**	Matt black
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Controls

Nome	DigiScreen	**Control setting**	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	**No. of controls**	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

smeg

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Base

Other functions

- Defrost by time

Cleaning functions

- Vapor Clean

Options

Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	**Timer**	1
Minute minder	Yes	**Controls Lock / Child Safety**	No

Technical Features

Minimum Temperature	30 °C	**Heating suspended when door is opened**	Yes
Maximum temperature	260 °C	**Door opening type**	Standard opening
No. of shelves	4	**Door**	Temperate door
N. of fans	1	**Removable door**	Yes
No. of lights	1	**Full glass inner door**	Yes
Light type	Halogen	**Removable inner door**	Yes
User-replaceable light	Yes	**Total no. of door glasses**	3
Light Power	40 W	**Cooling system**	Tangential
Light when door is opened	Yes	**Circuito de resfraimento**	Circuito de resfriamento duplo
Lower heating element power	1600 W	**Redução da velocidade do sistema de resfriamento**	Sim
Upper heating element - Power	1200 W	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	312x613x402 mm
Grill element - power	1500 W	**Temperature control**	Electronic
Large grill - Power	2700 W	**Cavity material**	Ever clean Enamel
Circular heating element - Power	2000 W		

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A+	**Consumo de energia na convecção de ar forçado**	2.56 MJ
Net volume of the cavity	77 l		

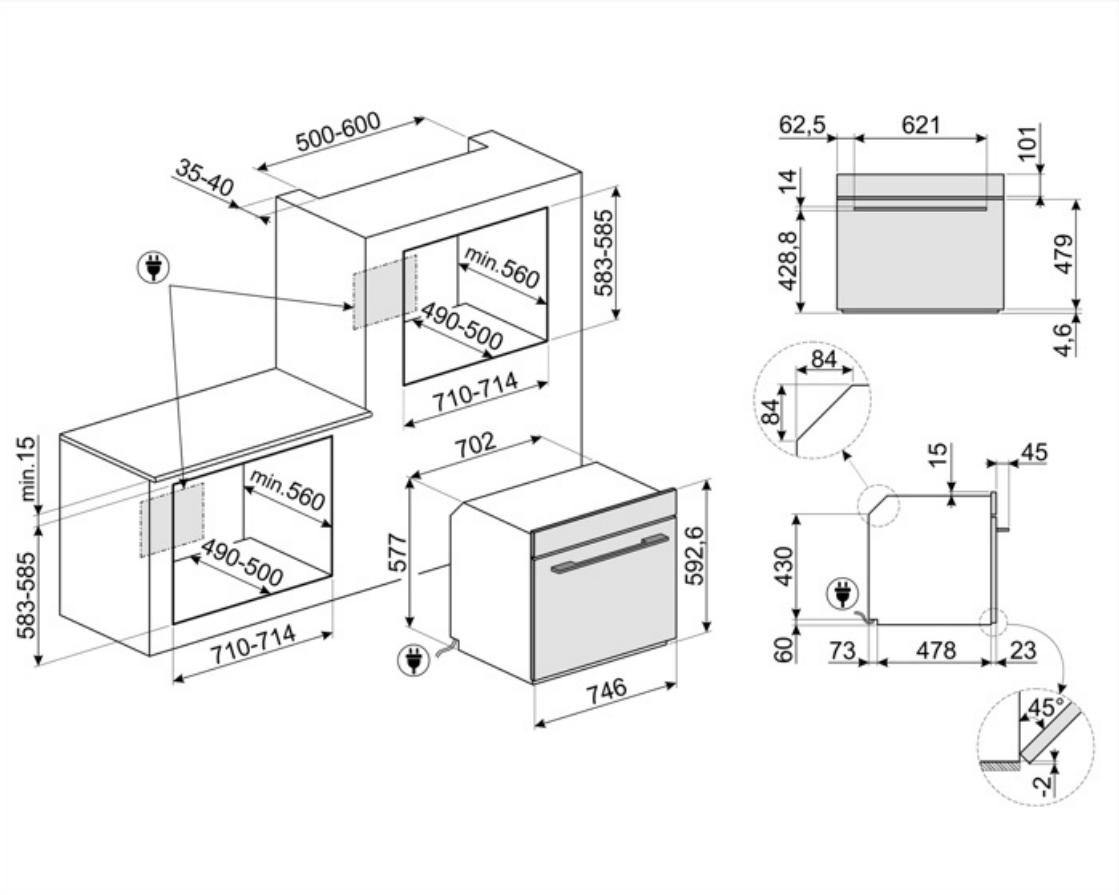
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.24 KWh	**Energy consumption per cycle in fan-forced convection**	0.71 KWh
Consumo de energia em modo convencional	4.46 MJ	**Number of cavities**	1
		Energy efficiency index	81.6 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	**Enamelled deep tray (40mm)**	1

Electrical Connection

Plug	No	**Nominal power**	3100 W
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	14 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm



Compatible Accessories

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

Elétrico

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

...

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.