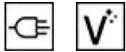


# SO5100TB3



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

### 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

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

## Technical Features



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

## Performance / Energy Label



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

Energy consumption per cycle in conventional mode 1.24 KWh

Consumo de energia em modo convencional 4.46 MJ

Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.71 KWh

Number of cavities 1  
Energy efficiency index 81,6 %

## Accessories Included

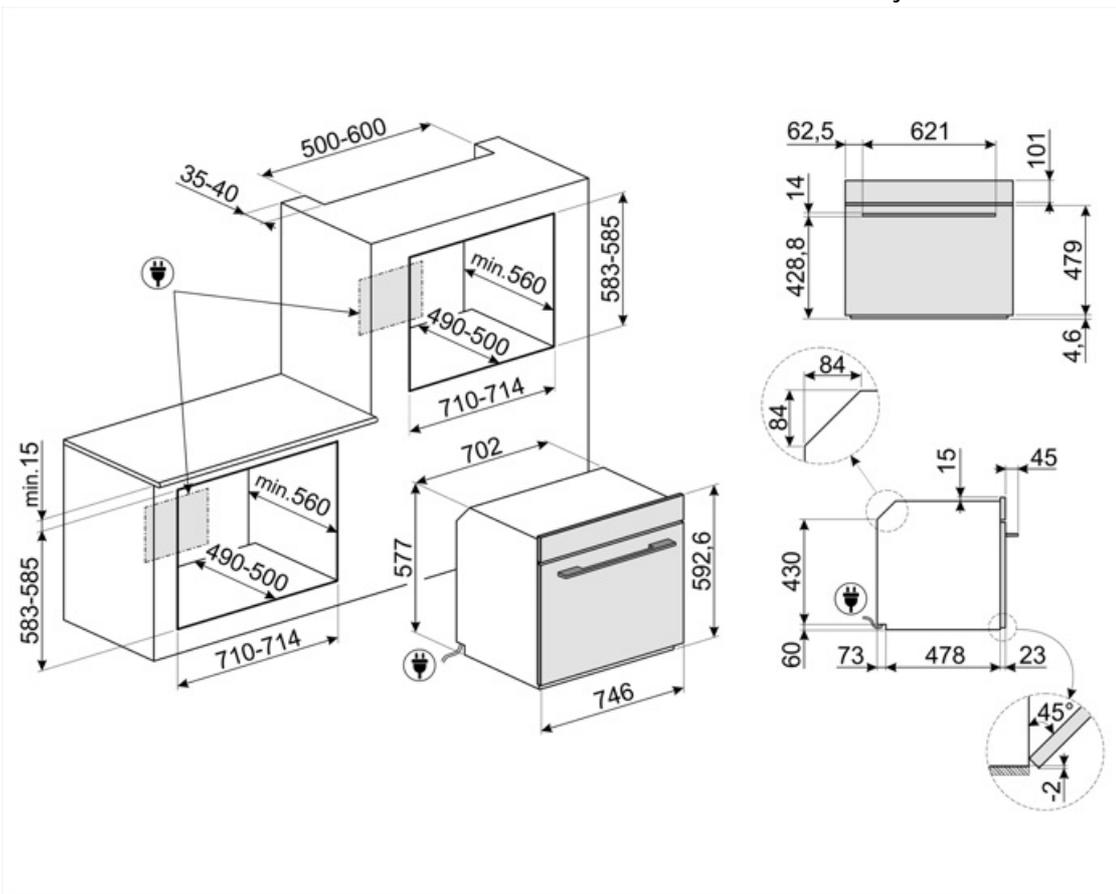
Rack with back stop 1

Enamelled deep tray (40mm) 1

## Electrical Connection

Plug No  
Voltage 220-240 V  
Current 14 A

Nominal power 3100 W  
Frequency (Hz) 50/60 Hz  
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



---

## Compatible Accessories

---

### 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.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		...
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Elétrico
	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.		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.
	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.		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.
	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.		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.		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.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>   |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>  |
|  <p>O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>   |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>  |  |