

SO5100TB3



Dimensões	75 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709327125



Design

Design	Linea	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Cor	Preto	Puxador	Linea
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em preto
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Comandos Série Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Cor dos comandos	Preto mate
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Comandos

Display	DigiScreen	Comandos	Knobs & touch buttons
Tecnologia Display	Display com LEDs	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções 8

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	

Outras funções

 Descongelo por tempo

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções

Opções de programação do tempo de cocção Programador de início e de fim Temporizador Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura máxima	260 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de níveis para tabuleiros	4	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de ventiladores	1	Porta desmontável	Sim
Nº de lâmpadas	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Vidro interno removível	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Nº de vidros da porta	3
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência inferior	1600 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência superior	1200 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	312x613x402 mm
Potência da resistência grill	1500 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Potência da resistência circular	2000 W		

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A+ Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 2.56 MJ

Volume útil 77 l

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.24 KWh

Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 4.46 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.71 KWh

Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 81,6 %

Acessórios incluídos

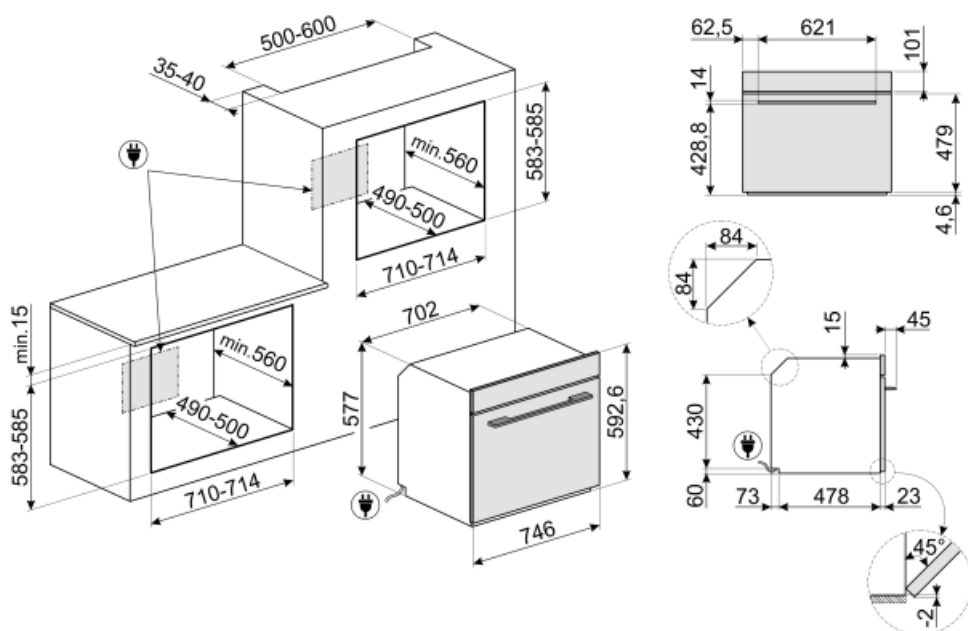
Grelha com travão 1

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Corrente (Amperes) 14 A
Potência elétrica nominal 3100 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm


















Not included accessories







STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



Symbols glossary (TT)

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

-
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.