

SO5100TB3





Dimensões75 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaVaporCleanCódigo EAN8017709327125



Design

Estética da porta Totalmente em vidro Design Linea Preto **Puxador** Cor Linea Série Plano Cor do puxador Preto Material Vidro Logótipo Logótipo serigrafado Tipo de vidro Clear1 Comandos Linea Cor da serigrafia Cinzento Cor dos comandos Preto mate Tipo de serigrafia Símbolos

Comandos



DisplayDigiScreenComandosManípulos e botões touchTecnologia DisplayDisplay com LEDsN° de comandos2

Programas / Funções

N° funções8Programas automáticosNoReceitas pessoaisNo



Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Eco

Grill

Grill ventilado

Base

Outras funções

Descongelar por tempo

Programa de limpeza

VaporClean

Opções

Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção

4

1500 W

Temporizador

Sim

Sim

Sim

Sim

duplo

Sim

Tangencial

Circuito de arrefecimento

312x613x402 mm

3

Especificações técnicas

30 °C Temperatura mínima 260°C Temperatura máxima

tabuleiros N° de ventiladores 1

N° de níveis para

N° de lâmpadas Tipo de iluminação Halogénio

Lâmpada substituível Sim pelo utilizador

40 W Potência das lâmpadas Iluminação na abertura Sim

da porta

Potência da resistência 1600 W inferior

Potência da resistência 1200 W superior

Potência da resistência

Potência do grill largo 2700 W Potência da resistência 2000 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Aba para baixo Tecnologia de Porta de temperatura controlada

temperatura da porta Porta desmontável

Porta interna totalmente em vidro

Vidro interno removível N° de vidros da porta

Sistema de arrefecimento

Circuito de arrefecimento

Redução da velocidade do sistema de

arrefecimento Dimensões úteis do

interior da cavidade (AxLxP)

Controlo da temperatura

Eletrónico

Material da cavidade Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética







Classe energética A+ Volume útil 77 l

Consumo de energia por 1,24 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,46 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,56 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,71 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos 1

Índice de eficiência 81,6 %

energética

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

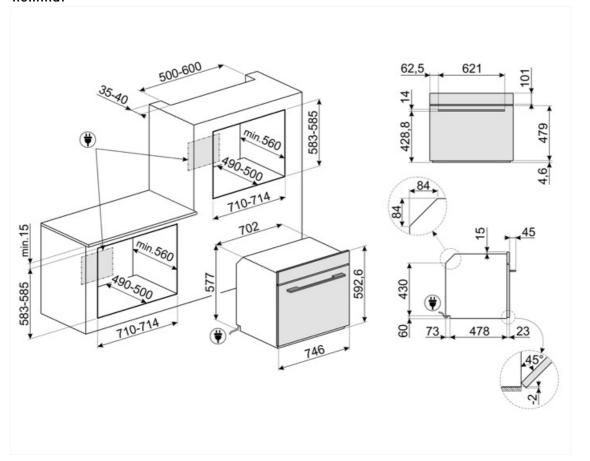
Ligação elétrica

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

1

nominal

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





Acessórios Compatíveis

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



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



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.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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.



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.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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.



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.





lluminação 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.



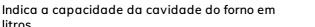
Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.





Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.