

# SO5100TB3



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



## Design

Design	Linea	Estética da porta	Totalmente em vidro
Cor	Preto	Puxador	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



Display	DigiScreen	Comandos	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display com LEDs	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções	8
Programas automáticos	No
Receitas pessoais	No

## Funções de forno



## Outras funções



## Programa de limpeza



## Opções

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

## Especificações técnicas

	Capacidade (L)	72 l	Potência da resistência circular	2000 W
	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	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
	Illuminação na abertura da porta	Sim	Círculo de arrefecimento	Círculo 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	Eletrónico
	Potência do grill largo	2700 W	Material da cavidade	Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética



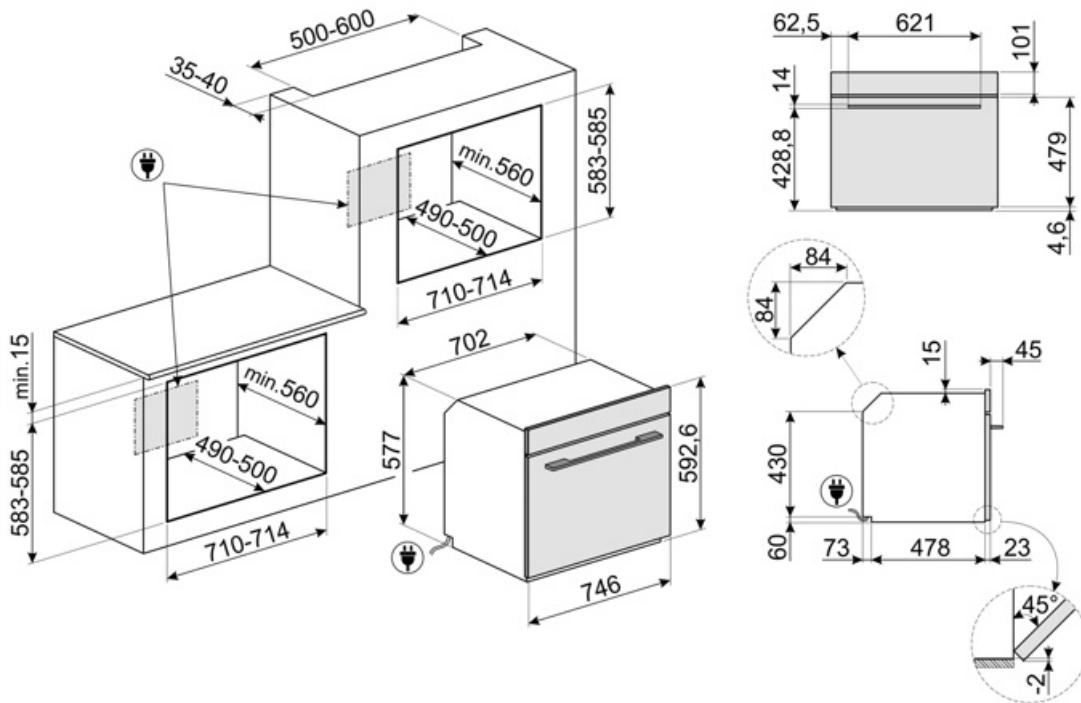
Classe energética	A+	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	2,56 MJ
Volume útil	77 l	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,24 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1,24 kWh	Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,71 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	4,46 MJ	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	Potência elétrica nominal	3100 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm





---

## 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

 A <sup>b</sup>	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.	 Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
 3	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 prover 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 quantidades, 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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.