

SO5100TB3





Категорія

Сімейство продуктів Духова шафа Електричний Енергоживлення Джерело нагрівання Електрика

Метод приготування Система очищення Код EAN

Термовентильований Парове очищення 8017709327125

75 см



Естетика

Естетика Linea Колір Чорний Дизайн Плаский Матеріал Скло Тип скла

Прозоре скло Колір серіографії Сірий

Тип серіографії Символи Дверка Суцільне скло Ручка Linea (минимализм) Колір ручки Чорний Логотип Серіографія Перемикачі Linea

Чорний матовий

Управління



Тип дисплея DigiScreen Вид дисплея LED

Налаштування управління Кількість перемикачів

Колір перемикачів

Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування 8 Задані рецепти No Персональні рецепти Νo

SMEG SPA 13.11.2025



Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Turbo ECO Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Інші функції Розморожування за часом Функції очищення Парове очищення Опції Відкладений старт і Опція програмування Лічильник хвилин 1 відключення у кінці часу

Технічні характеристики

Таймер

приготування

Так



SMEG SPA 13.11.2025



Продуктивність/ Енергоспоживання

4,46 МДж





Клас A+ енергоефективності

Корисний об'єм 77 л Споживання енергії за 1,24 кВт/ч

цикл з природною вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з

природною вентиляцією Споживання енергії з

примусовою конвекцією

Споживання енергії за цикл з примусовою

конвекцією (кВт)

Кількість духовок

Клас енергоефективності

2,56 МДж

0,71 кВт/ч

81,6 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем 1 Деко емальоване глибоке (40 мм)

Електричне підключення

220-240 B Напруга 14 A Сила струму (А) Номінальна потужність 3100 BT

(кВт)

Частота струму (Гц) Довжина електричного 150 см

кабелю

50/60 Гц

SMEG SPA 13.11.2025



Compatible Accessories

STONE



Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: $42 \times 1.8 \times 37.5$ см

SMEG SPA 13.11.2025



Symbols glossary



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

SMEG SPA 13.11.2025





Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen

SMEG SPA 13.11.2025