SO4202M1B

Categorie	45 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-magnetron
Technologie	Micro combi
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709364496



Design

Esthetiek	Musa	**Kleur serigrafie**	Grijs
Kleur	Zwart	**Type zeefdruk**	Symbolen
Afwerking	Glanzend	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handgreep**	Musa
Materiaal	Glas	**Kleur handgreep**	Zwart
Type glas	Zwart	**Logo**	Geëtst

Bediening

Naam display	EvoScreen	**Regeling bediening**	Touch control
Display technologie	LCD		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	11
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- ECO
- Grote vlak-grill
- Base
- Pizza

Bereidingsfuncties met microgolven

- Magnetron
- Geventileerd
- Circulaire
- Magnetron met grill

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Automatische in- en uitschakeling	**Overige opties**	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snelle voorverwarming**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	40 l	**Deur openen**	Standaard opening
Cavity	QS-Galileo	**Deur**	Temperatuur gecontrolleerde deur
Minimum temperatuur	25 °C	**Totaal aantal ruiten**	3
Maximum temperatuur	250 °C	**Automatische uitschakeling magnetron bij openen deur**	Ja
Aantal kookniveaus	2	**Soft Close systeem**	Ja
Aantal lampen	2	**Soft open & close scharnieren**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Chimney**	Fixed
Vermogen lamp	40 W	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		

Onderwarmte - vermogen	1000 W	**Koelleiding**	Enkel
Grill - vermogen	2000 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	211x462x401 mm
Circulatie - vermogen	1400 W	**Temperatuurregeling**	Elektronisch
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	**Materiaal ovenruimte**	Ever Clean emaille
		Veiligheidsscherm magnetrondeur	Ja

Prestaties / energielabel



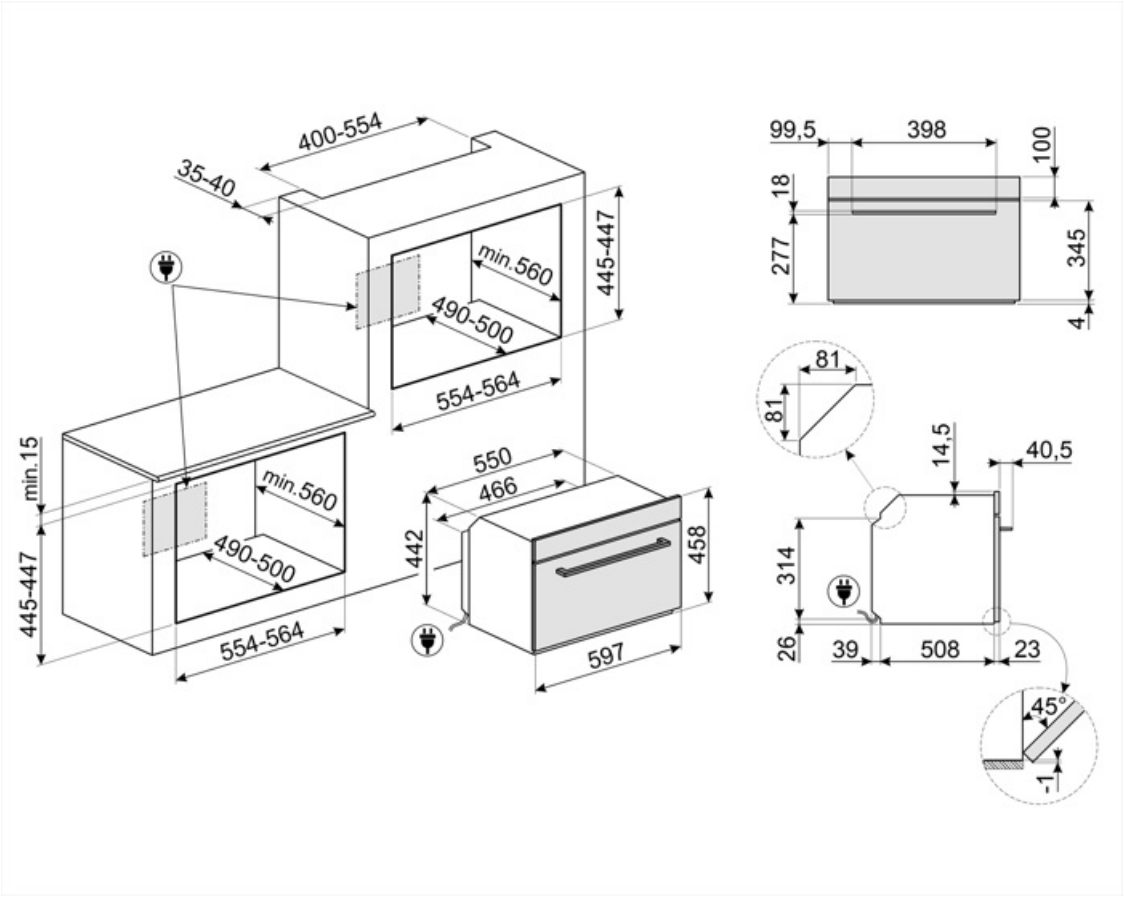
Netto inhoud	40 l	**Effectief magnetronvermogen**	800 W
Aantal ovens	1	**Microwave - Output power**	800 W

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Glazen ovenplaat**	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3300 W
Stekker	(F;E) Schuko	**Frequentie**	50 Hz
Stroom	15 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
99,5
398
100
18
277
345
4
81
81
14,5
40,5
314
26
39
508
23
45°
1

Compatibele Accessoires



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Dubbelzijdig



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary



Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.

Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.

Compact appliances with a height of 45 cm - perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.

verlichting

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

The oven cavity has 2 different cooking levels.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.

Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

KEEP WARM

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits