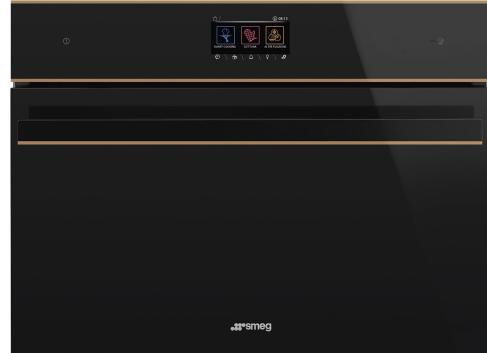


SO4604M2PNR



Kategorie	45 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Cooking method	Kombinovaná mikrovlnná trouba
Technologie páry	Speedwave
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709325725



Aesthetics

Estetika	Dolce Stil Novo	Typ skla	Eclipse
Barva	Černá	Dvířka	Plné sklo
Povrchová úprava	Lesk	Rukojet'	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Barva rukojetí	Černá
Povrchová úprava součástí	Měď	Logo	Applied
Materiál	Sklo		

Ovládání



Zobrazovat jako	VivoScreen	Počet jazyků displeje	20
Technologie displeje	TFT	Zobrazit jazyky	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Nastavení ovládání	Plně dotykové		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	15
Automatické programy	150

Přizpůsobitelné recepty

10

Tradiční funkce vaření



Statický



S ventilátorem



Circulaire



Turbodmychadlo



Eco



Velký gril



Ventilátorový gril (velký)



Základ



Circulaire + spodní část



Pizza

Mikrovlnné funkce



Mikrovlnná trouba



S ventilátorem



Circulaire



Mikrovlnná trouba + gril

Mikrovlnné vlny + Circulaire + spodní část



Ohřev a regenerace

Další funkce



Rozmrazování podle času



Rozmrazování podle hmotnosti



Kynutí



Vaření na kamení



Gril



Teplovzdušné fritování



Melt



Soft



Pop-corn



Udržování teplých pokrmů



Stojan na talíř/ohříváč



Sabbath

Funkce čištění



Parní čištění

Možnosti



Možnosti nastavení času

Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka

Ano

Časovač

3

Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka

Ano

Další možnosti

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Nastavení jazyka, Dispaly digitálních hodin, ECO-logika, Hlasitost tónů, Jas, Odstíny

SameTime

Ano

Vaření DeltaT

Ano

Možnost předvádění v showroomu

Ano

Demo-výukový režim

Ano

Dotykový průvodce

Ano

chronologické přehledy

Ano, posledních 10 využitých funkcí

Rychlé předeřívání

Ano

Instant GO

Ano

Vaření pomocí sondového teploměru	Ano
Vícestupňové vaření	Ano, až 2 kroky
Chytré vaření	Ano

Technické parametry



Minimální teplota	25 °C	Dvířka	S řízenou teplotou
Maximální teplota	250 °C	Celkový počet dveřních skel	4
Počet polic	2	Mikrovlnná trouba se zastaví při otevření dvířek	Ano
Počet světel	2	Závesy jemného dovření	Ano
Typ osvětlení	LED	Soft Open	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Měnič	Ano
Světlo při otevření dvířek	Ano	Míchadlo	Ano
Nižší výkon topného článku	1000 W	Komín	Dvojitý
Horní topný článek – výkon	1000 W	Chladicí systém	Tečna
Prvek grilu – výkon	1700 W	Cooling duct	Single
Velký gril – výkon	2700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	214x462x397 mm
Kruhový topný článek – výkon	1400 W	Řízení teploty	Elektronické
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání	Ochrana mikrovlnné clony	Ano

Výkon/energetický štítek



Čistý objem vnitřního prostoru	40 l	Efektivní výkon mikrovlnné trouby	900 W
Počet vnitřních prostorů	1		

Přiložené příslušenství



Stojan se zadním dorazem (pro mikrovlnné trouby)	1	Teleskopické vodicí lišty, celková extrakce	1
Vkládací mřížka	1	Teplotní sonda	Ano, vícebodový
Skleněný pekáč	1		

Elektrické připojení

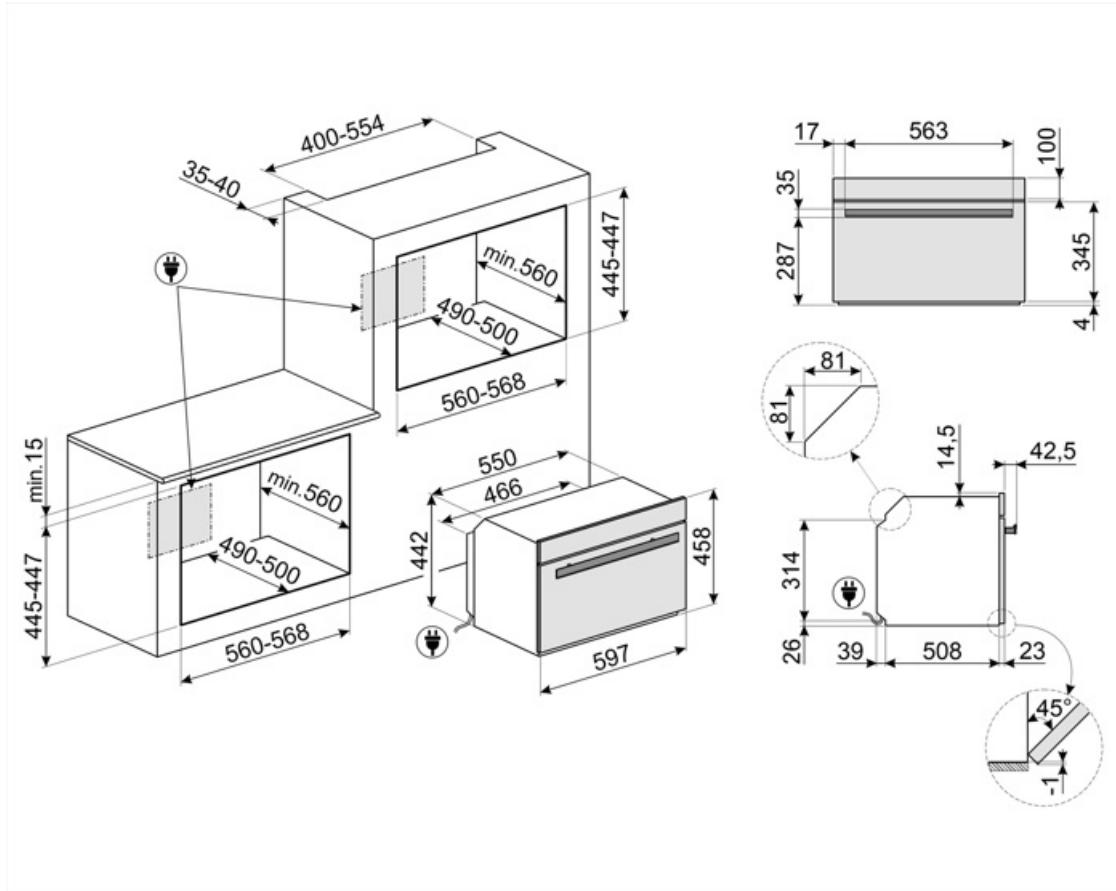
Napětí	220-240 V	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
--------	-----------	---------------	----------

Stávající
Jmenovitý příkon

13 A
3000 W

Power supply cable
length

150 cm





Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



Symbols glossary

	Speciální funkce přípravy pokrmu pro oboustranné grilování na desce. Vhodné pro přípravu šťavnatých a křupavých pokrmů v troubě s typickou chutí grilovaného jídla. Vroubkovaná strana je vhodná zejména na maso a sýry, hladká strana na ryby, mořské plody a zeleninu.		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	Kombinovaná mikrovlnná trouba: Tato trouba umožňuje kombinovat dva různé způsoby vaření (tradiční s mikrovlnnými troubami). Kombinované truby rozšiřují možnosti vaření a zároveň poskytují maximální flexibilitu domácích spotřebičů.		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování
	Čtyři skla: Počet skel dvířek.		Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
	ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.		Elektřina
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		Technologie dvojitého komínu vytváří speciální proudění vzduchu uvnitř dutiny, které snižuje kondenzaci uvnitř dutiny během mikrovlnné přípravy pokrmů, kdy je dutina studená a jídlo teplé
	Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předeřev. Nejhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nevhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed truby. Horní část truby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
	Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizza. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.		Circulaire s dolním prvkem: Přidání spodního topného článku přidává extra teplo v spodní části pro jídla, která vyžadují extra vaření.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší dobu vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.



Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.



Ventilátor s grilovacím topným článekem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajistuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschllo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.



Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikající přímo do jídla a zajišťují velmi rychlé vaření se značnými úsporami energie. Vhodné pro vaření bez tuku, jsou také schopny rozmrzovat a ohřívat potraviny bez změny jejich původního vzhledu a aroma. Mikrovlnnou funkci lze také kombinovat s konvenčními funkcemi se všemi výslednými výhodami. Ideální pro všechny druhy potravin.



Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.



Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.



Ventilátor v kombinaci s tradičním vařením, při kterém se teplo vytváří shora a zdola, zajišťuje rovnoměrné teplo. Přidání funkce mikrovln umožňuje stejné výsledky vaření za kratší dobu.



Tato funkce dokáže ohřát předem uvařená jídla, aniž by byla suchá nebo tvrdá.



Funkce pizza: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.



Circulaire element s horními a dolními topnými článci: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.



Kompaktní spotřebiče s výškou 45 cm – perfektní řešení pro splnění funkčních požadavků kuchyňských sestav malé výšky. K dispozici v několika typech a v různých stylech.



KEEP_WARM_72dpi



Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.



Vaření s teplotní sondou: Je možné zobrazit teplotu detekovanou sondou a nastavit cílovou teplotu, kterou má jídlo dosáhnout. Když jádro jídla dosáhne požadované teploty, vaření se zastaví



Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené



Rychlé předeheření: Funkci rychlého předeheření lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.



Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje



Dotykový průvodce: Podržením libovolného symbolu po dobu 3 sekund získáte informace o jeho funkci



Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření.

	Systém chytrého vaření: pro dokonalé vaření je jednoduše nutné zvolit druh a hmotnost jídla a teplotu vaření: jakékoli jiné nastavení bude nastaveno automaticky.		Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvírek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
	Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontoirovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.		Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.
	Sklopný gril: sklopný gril lze snadno odpojit pro pohyb topného tělesa a čištění vrchní části spotřebiče v jednom jednoduchém kroku.		Dotykové ovládání: Snadno ovladatelné dotykové ovládání umožňuje naprogramovat spotřebič stisknutím tlačítka.
	Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.		Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
	Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.		...
	Aktivní a řízená distribuce mikrovln Ventilátor mikrovlnní trouby Stirrer rovnoměrně rozděluje vlny v troubě, čímž snižuje potřebu otočného talíře.		...
	Dokonalý způsob, jak si v několika jednoduchých krocích sestavit kompletní jídelníček se značnou úsporou času. Velký vnitřní prostor pojme více druhů potravin najednou, které lze připravovat bez výměny pachů. Pečlivě prozkoumané termodynamické proudy zajišťují rovnoměrné vaření na všech úrovních. Algoritmus SameTime vypočítává časy, funkce přípravy pokrmu a všechny parametry tak, aby byly 3 pokrmy připraveny současně		Vícebodová teplotní sonda má tři detekční body. To znamená, že se zjišťuje nejen teplota jádra, ale také teplota v ostatních oblastech. Trouba všechny tyto údaje zpracuje tak, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení. Každý produkt tak může být připraven v profesionálním restauračním stylu.
	Vyhrazená funkce vaření pro stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.		Invertorová technologie umožňuje generovat mikrovlny nepřetržitě a s požadovaným výkonem. Stálý tok bez zapínacích a vypínačích cyklů umožňuje přesně kontrolovat teplotu, zkrátit čas, zamezuje plýtvání energií a umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků vaření, rozmrazování a ohřívání díky menšímu rozdílu mezi teplotou jádra a povrchu potravin
			Speciální funkce pečení pro obdélníkový žáruvzdorný kámen PPR2. Rozměry Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako u typické pece na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Pečení DeltaT Trouba automaticky nastaví teplotu ve vnitřním prostoru na předem definovanou teplotu (nazvanou deltaT), která je vyšší než teplota v jádře zjištěná sondou. Když sonda zjistí v jádru o stupeň více, trouba automaticky zvýší vnitřní teplotu o jeden stupeň. Trouba nabízí možnost volby mezi třemi různými režimy pečení s deltaT (pomalý, střední a rychlý) a nastavení libovolné teploty jádra. Koncentrace technologií, které umožňují získat křehké, šťavnaté a zdravé produkty nejvyšší kvality.



Funkce rozpouštění másla a čokolády bez použití vodní lázně



Funkce pro zmékčení másla a sýra je užitečná pro rychlé uvedení zmrzačených dezertů na teplotu pro podávání. Funkci lze použít také pro zmékčení zmrzliny



Funkce pro přípravu popcornu baleného v sáčcích