

SO4902M1P



Kategorie	45 cm
Skupina výrobků	Termostat
Elektrické napájení	Elektřina
Zdroj tepla	ELEKTRINA
Cooking method	Kombinovaná mikrovlnná trouba
Technologie páry	Mikro kombi
Cleaning system	Parní čištění
EAN kód	8017709306212



Aesthetics

Estetika	Victoria	Dvířka	S panelem
Barva	Krémová	Rukojeť	Victoria
Design	Rounded	Barva rukojeti	Ocelový efekt
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Applied
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Victoria
Serigraphy colour	Black	Barva ovládacích prvků	Ocelový efekt
Serigraphy type	Symbols		

Ovládání



Zobrazovat jako	EvoScreen	Nastavení ovládání	Knoflíky
Technologie displeje	LCD	Počet ovládacích prvků	2

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	11
Přizpůsobitelné recepty	No

Tradiční funkce vaření

Statický	S ventilátorem	Circulaire
Eco	Velký gril	Základ
Pizza		

Mikrovlnné funkce

Mikrovlnná trouba	S ventilátorem	Circulaire
Mikrovlnná trouba + gril		

Další funkce

Rozmrazování podle času	Kynutí	Vaření na kameni
Gril	Teplovzdušné fritování	Sabbath

Funkce čištění

Parní čištění

Možnosti



Možnosti nastavení času	Odložený start a automatické ukončení vaření
Minutka	Ano
Časovač	1
Zámek ovládacích prvků/dětská pojistka	Ano

Další možnosti	Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny
Možnost předvádění v showroomu	Ano
Rychlé předehřívání	Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	40 l
Caries dentis	QS-Galileo
Minimální teplota	25 °C
Maximální teplota	250 °C
Počet polic	2
Počet světel	2
Typ osvětlení	Halogenová
Výkon osvětlení	40 W

Typ otevřených dvířek	Standardní otevírání
Dvířka	S řízenou teplotou
Celkový počet dveřních skel	3
Mikrovlnná trouba se zastaví při otevření dvířek	Ano
Závěsy jemného dovření	Ano
Soft Open	Ano
Komín	Fixní

Světlo při otevření dvířek	Ano	Chladicí systém	Tečna
Nižší výkon topného článku	1000 W	Cooling duct	Single
Prvek grilu – výkon	1750 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	211x462x401 mm
Kruhový topný článek – výkon	1400 W	Řízení teploty	Elektronické
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano	Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean
		Ochrana mikrovlnné clony	Ano

Výkon/energetický štítek



Čistý objem vnitřního prostoru	40 l	Efektivní výkon mikrovlnné trouby	800 W
Počet vnitřních prostorů	1		

Přiložené příslušenství

Stojan se zadním dorazem (pro mikrovlnné trouby)	1	Skleněný pekáč	1
Vkládací mřížka	1		

Elektrické připojení

Napětí	220-240 V	Jmenovitý příkon	3300 W
Zástrčka	Ne	Kmitočet (Hz)	50 Hz
Stávající	15 A	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.



BBQ

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.



ET50

Smaltovaný plech, 50 mm hluboký



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.



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



AIRFRY2

Nádoba horkovzdušné fritézy. 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.



ET20

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP2

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



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
Šířka: 315 mm délka: 325 mm





















STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



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.
-  Kombinovaná mikrovlnná trouba: Tato trouba umožňuje kombinovat dva různé způsoby vaření (tradiční s mikrovlnnými troubami). Kombinované trouby rozšiřují možnosti vaření a zároveň poskytují maximální flexibilitu domácích spotřebičů.
-  Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
-  Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy 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.
-  Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.
-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
-  Elektřina
-  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 předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých 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 rozmrazovat 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.
-  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. |  Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg. |
|  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 |
|  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby. |  Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené |
|  Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut. |  Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje |
|  Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření. |  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení. |
|  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. |
|  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. |  The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way. |
|  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. |  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 |