

SO4902M1X



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	8017709325718



Aesthetics

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

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

Možnost předvádění v showroomu

Rychlé předehřívání

Udržování teplých pokrmů, Eko světlo, Jas, Odstíny

Ano

Ano

Technické parametry



Capacity (Lt) <50 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	2000 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



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



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







































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.



Symbols glossary

 <p>Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>	 <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p>
 <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>	 <p>Automatické vypnutí osvětlení: pro větší úsporu energie se osvětlení automaticky vypne po jedné minutě od začátku vaření.</p>
 <p>Elektrína</p>	 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>
 <p>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 přehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 kastrolích.</p>	 <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, 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.</p>
 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Mikrovlnná trouba: Mikrovlny pronikají 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.</p>	 <p>Vaření se současným použitím topného článku v kombinaci s ventilátorem a mikrovlnnou troubou.</p>
 <p>Mikrovlnná trouba + grilovací topný článek: Použití grilu vede k dokonalému opečení povrchu jídla. Působení mikrovln umožňuje rychlé vaření vnitřní části jídla.</p>	 <p>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.</p>

-  Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené
-  Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  Sklopný gril: sklopný gril lze snadno odpojit pro pohyb topného tělesa a čištění vrchní části spotřebiče v jednom jednoduchém kroku.
-  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.
-  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.
-  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
-  Rychlé předeřtání: Funkci rychlého předeřtání lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.
-  Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření.
-  Elektronické ovládnání: 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.
-  Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  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.
-  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