

# SO4104M2PG



<b>Categoria</b>	45 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Microonde Combinato
<b>Piattaforma Galileo</b>	Speedwave
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709326814



## Estetica

<b>Estetica</b>	Linea	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Neptune Grey	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Opaco	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Linea minimal
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Colore maniglia</b>	Metallo satinato e nero
<b>Tipo vetro</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Serigrafato

## Comandi



<b>Nome display</b>	VivoScreen	<b>N° lingue display</b>	20
<b>Tecnologia display</b>	TFT	<b>Lingue display</b>	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)
<b>Regolazione comandi</b>	Full touch		

## Programmi / Funzioni forno principale

<b>N° funzioni di cottura</b>	15
<b>Programmi automatici</b>	150
<b>Ricette personalizzabili</b>	10

### Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base termo-ventilato
Pizza		

### Funzioni microonde

Microonde	Ventilato	Termo-ventilato
Microonde + grill	Microonde + base termoventilata	Riscaldamento e rigenerazione

### Altre funzioni

Scongelamento a tempo	Scongelamento a peso	Lievitazione
Cottura su pietra	BBQ	Air-Fry
Mantenimento a caldo	Scaldastoviglie	Sabbath

### Funzioni pulizia

Vapor clean
-------------

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>SameTime</b>	Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Cotture in DeltaT</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	3	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì	<b>Modalità video demo-tutorial</b>	Sì
<b>Impostazioni</b>	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni	<b>Touch guide</b>	Sì, a pressione prolungata su display
<b>Cottura con sonda</b>	Sì	<b>Cronologia</b>	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate
<b>Multi-step cooking</b>	Sì, fino a una sequenza di 2 cotture	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Smart cooking</b>	Sì	<b>Instant GO</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



<b>Capacità (Lt)</b>	<50 l	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Muffola</b>	QS-Galileo	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>Temperatura minima</b>	25 °C	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Temperatura massima</b>	250 °C	<b>Interruzione microonde all'apertura della porta</b>	Sì
<b>N° di ripiani</b>	2	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	1	<b>Soft Open</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	LED	<b>Inverter</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	3 W	<b>Stirrer</b>	Sì
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Camino</b>	Doppio
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1000 W	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Singolo
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	214x462x397 mm
<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2700 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	1400 W	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	<b>Schermo protettivo microonde</b>	Sì

## Prestazioni / Etichetta Energetica



<b>Volume netto della cavità</b>	40 l	<b>Potenza resa microonde</b>	900 W
<b>Numero di cavità</b>	1		

## Dotazione accessori Inclusi



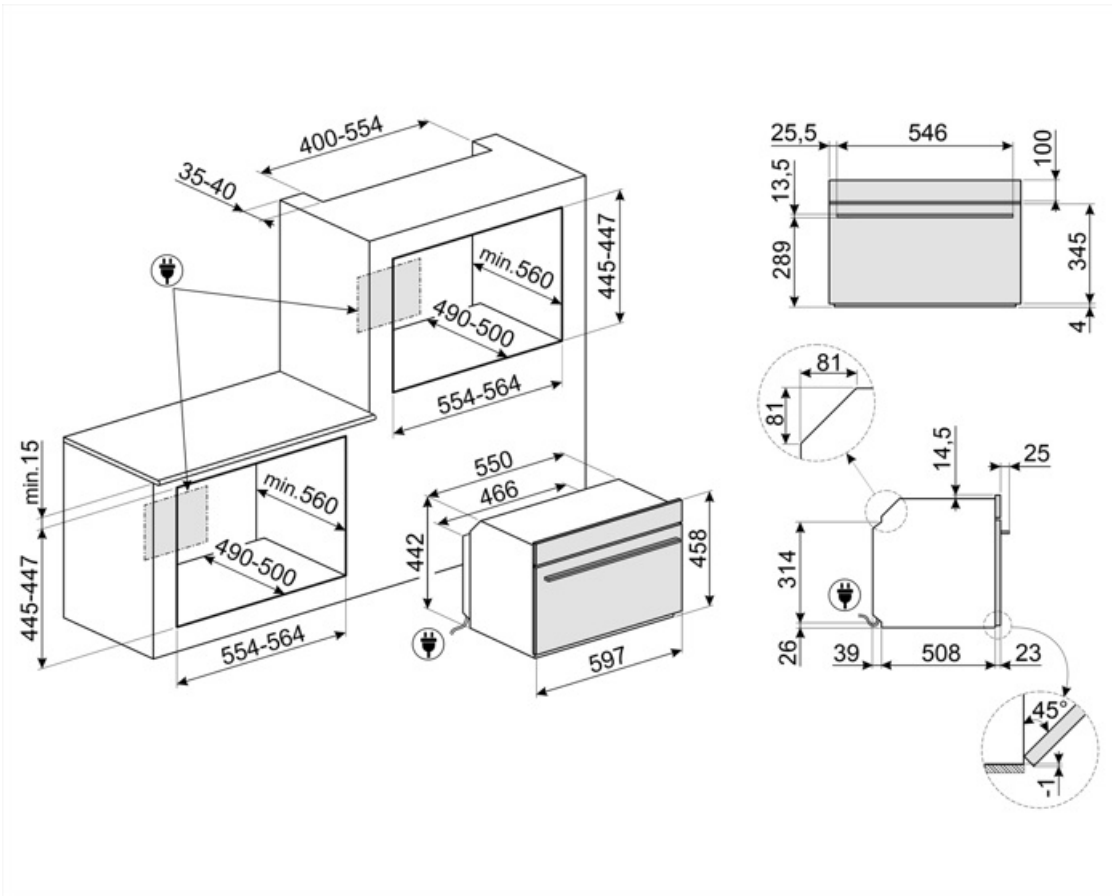
<b>Griglia con stop (ribassata)</b>	1	<b>Guide Telescopiche ad Estrazione Totale</b>	1
<b>Griglia inserto bacinella</b>	1	<b>Sonda di temperatura</b>	Sì, multipunto
<b>Bacinella Pyrex</b>	1		

## Collegamento Elettrico

<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	3000 W
<b>Spina</b>	No	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A		

Lunghezza cavo di alimentazione

150 cm



## Accessori Compatibili

### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



### GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### STONE2

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.















### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



## Glossario simboli

-  Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi; il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.
-  La tecnologia del doppio camino crea uno speciale flusso d'aria all'interno della cavità che riduce la condensa all'interno della cavità durante le cotture a microonde, dove la cavità è fredda e il cibo è caldo.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch.
-  Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura.
-  Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  Forno combinato con le microonde: I forni combinati con le microonde, oltre a garantire la sola cottura tradizionale permettono di abbinare anche i due sistemi (tradizionale con microonde), moltiplicando le possibilità di cottura e garantendo, quindi, la massima versatilità in cucina.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Cotture in deltaT Il forno imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata deltaT) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda. Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, il forno aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna. Il forno offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura deltaT (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata. Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Elettrico



**Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



**Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



**Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



**Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



**Ventola + resistenza circolare + resistenza suola:** la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



**Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



















**ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



**Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



**Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

-  **Microonde:** penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.
-  **Microonde + resistenza grill:** l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.
-  **Riscaldamento:** Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **KEEP WARM**
-  **Sonda di temperatura:** con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata
-  **Pre-riscaldamento rapido:** la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
-  **Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.**
-  **Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde):** la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti inferiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.
-  **Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola:** Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **45 cm:** Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.
-  **Scaldastoviglie:** funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.
-  **il calore proveniente dall'alto** consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **2 livelli di cottura:** Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata. Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



La sonda di temperatura multipunto ha tre punti di rilevamento. Ciò significa che non viene rilevata solo la temperatura al cuore, ma anche la temperatura in altre zone. Il forno rielaborerà tutti questi dati per evitare disuniformità di cottura. In questo modo ogni prodotto può essere cucinato in modo professionale, in stile ristorante.



La tecnologia inverter permette di generare le microonde in modo continuo e alla potenza desiderata. Il flusso costante, senza cicli on e off, permette di controllare in maniera precisa la temperatura, ridurre i tempi, evita sprechi di energia e permette di ottenere eccellenti risultati di cottura, scongelamento e riscaldamento, grazie alla minor differenza tra temperatura al cuore e in superficie negli alimenti



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



Distribuzione attiva e controllata delle microonde. Lo stirrer è un'antenna che distribuisce le onde in modo uniforme all'interno del forno. Il piatto rotante non è più necessario.



Il modo perfetto per avere un menù completo in pochi semplici passaggi con un notevole risparmio di tempo. L'ampia cavità può ospitare più tipi di cibo contemporaneamente, che possono essere cucinati senza alcuno scambio di odori. I flussi termodinamici, studiati con cura, assicurano una cottura uniforme ad ogni livello. L'algoritmo SameTime calcola i tempi, le funzioni di cottura e tutti i parametri affinché 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.