

# SO4902M1N









**Produktkategorie** Kompakt 45 cm Backofen **Produktfamilie** Elektrisch Energiequelle Elektro Energiequelle Garmethode

Mikrowelle kombiniert **Galileo Plattform** Kombi-Mikrowelle Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709325701



### Ästhetik

Ästhetik Victoria Gerätetür Mit Zierblende **Farbe** Schwarz Türgriff Victoria Abgerundet Farbe/Ausführung des Edelstahl-Optik Design Türgriffs Material Lackiert

Markenlogo Standard Glasart Klarglas Bedienknebel Victoria Farbe des Dekors Schwarz Edelstahl-Optik

Farbe/Ausführung der Art des Dekors Symbole Bedienknebel

**Bedienelemente** 



Display EvoScreen Bedienungsart Bedienknebel

Anzahl der Typ Display LCD 2 Bedienknebel

# Programme / Funktionen

Garfunktionen 11 No Automatikprogramme Personalisierte Rezepte No



Beleuchtungen

Art der Beleuchtung

Halogen

#### Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft Großflächengrill ECO Unterhitze Pizza Mikrowellenfunktionen Mikrowelle + Umluft + Ober-Mikrowelle + Heißluft Mikrowelle /Unterhitze Mikrowelle + Grill Sonderfunktionen Stone Cooking Auftauen nach Zeit Hefestufe Sabbath **BBQ** Air-Fry Reinigungsprogramm Vapor Clean **Optionen** Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-Light Garende Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar Minutenzähler la Demo-Mode Showroom-Tastensperre/Kindersicherung Ja **Funktion** Schnell-Vorheizung Ja **Technische Eigenschaften** 25 °C Temperatur min. Gerätetür Kontrollierte Türkühlung Temperatur max. 250 °C Anzahl aller Türverglasungen Anzahl der Garebenen 2 Sicherheitsabschaltung Anzahl der Ja 2

SMEG SPA 14.12.2025

der

Mikrowellenbeheizung

bei Türöffnung



Leistung der Beleuchtung 40 W

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze Leistung des

Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung

1000 W

2000 W

1400 W

Standard Türöffnung

Schließsystem

Soft-Open Komfort-

Öffnungssystem

Soft-Close Komfort-

Kaminabzugsleistung

Abkühlsystem Kaminabzugssystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

**Temperaturregelung** 

Material des Garraums

Mikrowellen-

Sichtfensterschutz

Ja

Ja

**Fixiert** 

Kühlgebläse Einfach

211x462x401 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung

# **Technische Daten / Energielabel**



**Nutzbares** 

Garraumvolumen

40 I

1

Anzahl der Garräume

**Effektive** 

Mikrowellenleistung

800 W

1

#### Serienzubehör

Grillrost mit **Tiefensperre** 

**Fettpfanne** 

Auflagerost für

1

1

Glaspfanne mit Auflagerost (H: 40 mm)

## **Elektrischer Anschluss**

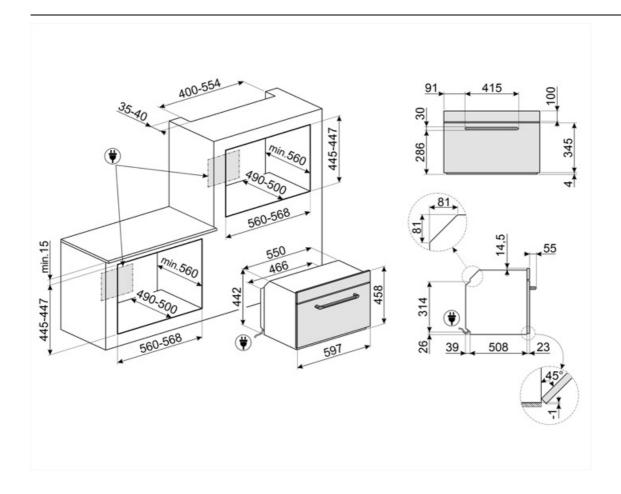
Spannung 1 (V)

**Absicherung** 

220-240 V 15 A 3300 W

Elektrischer Gesamtanschlusswert Frequenz Länge Netzkabel 50 Hz 150 cm







## Kompatibel Zubehör

#### **AIRFRY**

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



#### AIRFRY2

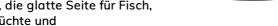
Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



Backblech grau emailliert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.



#### GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO../SOP.. (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO, Display00 oder mit 3 Bedienknebeln)

#### **ET50**

Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO.../ SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.

### STONE2

Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.





## Symbols glossary



BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kombinierte Mikrowelle: Dieser Backofen ermöglicht die Kombination von zwei verschiedenen Arten des Garens (traditionell und mikrowellenbetrieben). Kombinierte Backöfen erhöhen die Backmöglichkeiten und bieten gleichzeitig eine maximale Flexibilität



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



Elektro-Anschluss



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



Mikrowelle: Die Mikrowellen dringen direkt in die Lebensmittel ein und garen diese sehr schnell und mit deutlicher Energieeinsparung. Sie eignen sich zum Garen ohne Fett und können auch Lebensmittel auftauen und erwärmen, ohne ihr ursprüngliches Aussehen



Mikrowelle + Heißluft: garen in Kombination mit Heißluft und Mikrowelle.



Mikrowelle + Grill: Die Verwendung des Grills führt zu einer perfekten Bräunung der Oberfläche der Gerichte. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht es, in kurzer Zeit im Kern zu garen.





Umluft in Kombination mit Ober-/Unterhitze: für ein gleichmäßiges Garen. Mit der zusätzlichen Mikrowellenfunktion, lassen sich die Garergebnisse zudem in einer wesentlich kürzeren Zeit erzielen.



Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.



Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 40 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 50 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



**EVOScreen LCD-Display** 



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dab



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.