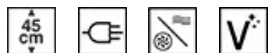


# SO4902M1P



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Micro-ondes combiné
<b>Technologie Galileo</b>	Combiné micro-ondes
<b>Système de nettoyage</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709306212



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Victoria	<b>Porte</b>	Avec cadre
<b>Couleur</b>	Crème	<b>Poignée</b>	Victoria
<b>Design</b>	Bombé	<b>Couleur de la poignée</b>	Effet inox
<b>Matériau</b>	Matériau émaillé	<b>Logo</b>	Appliqué
<b>Type de verre</b>	Standard (clair)	<b>Esthétique des manettes</b>	Victoria
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir	<b>Couleur des manettes</b>	Effet inox
<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles		








## Commandes

			
<b>Nom afficheur</b>	EvoScreen	<b>Type de commandes</b>	Manettes
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Nombre de manettes</b>	2





## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	11
---------------------------------------	----







### Fonctions de cuisson traditionnelle

-  Statique
-  Chaleur brassée
-  Chaleur tournante
-  ECO
-  Gril fort
-  Sole
-  Pizza


### Fonctions micro-ondes

-  Micro-ondes
-  Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)
-  Micro-ondes + résistance circulaire
-  Micro-ondes + gril

### Fonctions supplémentaires

-  Décongélation selon le temps
-  Levage
-  Cuisson avec pierre réfractaire
-  Barbecue
-  Friteuse
-  Mode Sabbath

### Fonctions de nettoyage

-  Vapor Clean

## Options



#### Options de programmation de la durée de cuisson

- |   |     |
|---|-----|
| Minuteur                                  | Oui |
| Minuteur réglable                         | 1   |
| Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui |

#### Début et fin de cuisson

#### Autres options

- |                     |     |
|---------------------|-----|
| Mode Expo           | Oui |
| Préchauffage rapide | Oui |

Maintien au chaud, Eco-Light, Luminosité, Sons ON/OFF

## Technologie



- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| Température minimale         | 25 °C  |
| Température maximale         | 250 °C |
| Nombre de niveaux de cuisson | 2      |
| Nombre de lampes             | 2      |

- |   |          |
|---|----------|
| Porte                                       | Tempérée |
| Nombre total de vitres de la porte          | 3        |
| Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte | Oui      |

Type d'éclairage	Halogène	Fermeture douce	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Ouverture douce	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Cheminée	Fixe
Puissance résistance sole	1000 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance gril	1750 W	Conduit de refroidissement	Simple
Puissance résistance circulaire	1400 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	211x462x401 mm
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Contrôle de température	Électronique
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
		Ecran de protection micro-ondes	Oui

## Performance / Etiquette Energétique



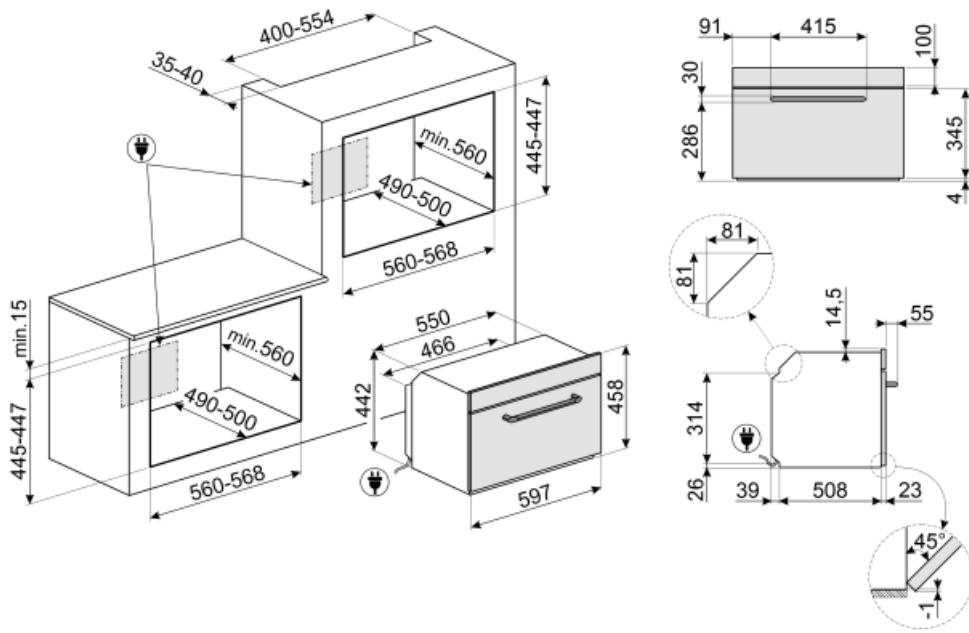
Volume net	40 l	Puissance micro-ondes utile	800 W
Nombre de cavités	1		

## Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèche-frite en verre	1
Grille intégrée au lèche-frite	1		

## Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50 Hz
Puissance nominale	3300 W	Longueur du câble d'alimentation	150 cm



## Not included accessories

### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### ET50

Lèche-frite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



### ET20

Lèche-frite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### GTP2

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèche-frites.



### GTT2



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.































### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



## Symbols glossary (TT)

 <p>Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades</p>	 <p>Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p>
 <p>Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.</p>	 <p>Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p>
 <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>	 <p>Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.</p>
 <p>Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.</p>	 <p>Electrique</p>
 <p>Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>	 <p>Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.</p>
 <p>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.</p>	 <p>Afficheur Evo</p>
 <p>Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.</p>	 <p>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.</p>

-  **Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :** Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  **Micro-ondes :** en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.
-  **Micro-ondes + Résistance gril :** Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.
-  **Fonction pizza :** Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  **Maintien au chaud**
-  **La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte.** Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.
-  **Shabbat :** Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.
-  **Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) :** Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes
-  **Résistance voûte + micro-ondes+ turbine+ résistance sole :** La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme. L'association de la fonction micro-ondes permet d'obtenir les mêmes résultats dans un temps plus réduit.
-  **45 cm :** Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Préchauffage rapide :** Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.
-  **2 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.



Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique