

# SO4902M1P



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde Combinato
Piattaforma Galileo	Micro combi
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709306212



## Estetica

Estetica	Victoria	Porta	Con pannello
Colore	Panna	Maniglia	Victoria
Design	Bombato	Colore maniglia	Effetto inox
Materiale	Materiale Verniciato	Logo	Applicato
Tipo vetro	Clear1	Manopole	Victoria
Colore serigrafia	Nero	Colore manopole	Effetto inox
Tipo serigrafia	Simboli		

## Comandi




Nome display	EvoScreen	Regolazione comandi	Manopole
Tecnologia display	LCD	N° manopole	2

## Programmi / Funzioni forno principale







N° funzioni di cottura 11  
 Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Eco	Grill largo	Base
Pizza		

### Funzioni microonde

-  Microonde
-  Ventilato
-  Termo-ventilato
-  Microonde + grill

### Altre funzioni

-  Scongelamento a tempo
-  Lievitazione
-  Cottura su pietra
-  BBQ
-  Air-Fry
-  Sabbath

### Funzioni pulizia

-  Vapor clean

## Opzioni



<p><b>Opzioni di programmazione tempo</b></p> <p>Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico</p> <p><b>Contaminuti</b> Sì</p> <p><b>Contaminuti impostabili</b> 1</p> <p><b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b> Sì</p>	<p><b>Impostazioni</b></p> <p>Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF</p> <p><b>Modalità showroom / fiera</b> Sì</p> <p><b>Pre-riscaldamento rapido</b> Sì</p>
---	--

## Caratteristiche Tecniche



<p><b>Temperatura minima</b> 25 °C</p> <p><b>Temperatura massima</b> 250 °C</p> <p><b>N° di ripiani</b> 2</p> <p><b>N° di luci</b> 2</p> <p><b>Tipo di luce</b> Alogene</p> <p><b>Potenza luce</b> 40 W</p> <p><b>Accensione luce all'apertura porta</b> Sì</p> <p><b>Resistenza suola - Potenza</b> 1000 W</p> <p><b>Resistenza grill - Potenza</b> 1750 W</p> <p><b>Resistenza circolare - Potenza</b> 1400 W</p> <p><b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b> Sì</p> <p><b>Apertura porta</b> A ribalta</p>	<p><b>Porta</b> a temperatura controllata</p> <p><b>N° vetri porta totale</b> 3</p> <p><b>Interruzione microonde all'apertura della porta</b> Sì</p> <p><b>Soft Close</b> Sì</p> <p><b>Soft Open</b> Sì</p> <p><b>Camino</b> Fisso</p> <p><b>Sistema di raffreddamento</b> Tangenziale</p> <p><b>Condotto di Raffreddamento</b> Singolo</p> <p><b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b> 211x462x401 mm</p> <p><b>Regolazione della temperatura</b> Elettronica</p> <p><b>Materiale della cavità</b> Smalto Ever Clean</p> <p><b>Schermo protettivo microonde</b> Sì</p>
--	---

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della  
cavità 40 l  
Numero di cavità 1

Potenza resa microonde 800 W

## Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop  
(ribassata) 1

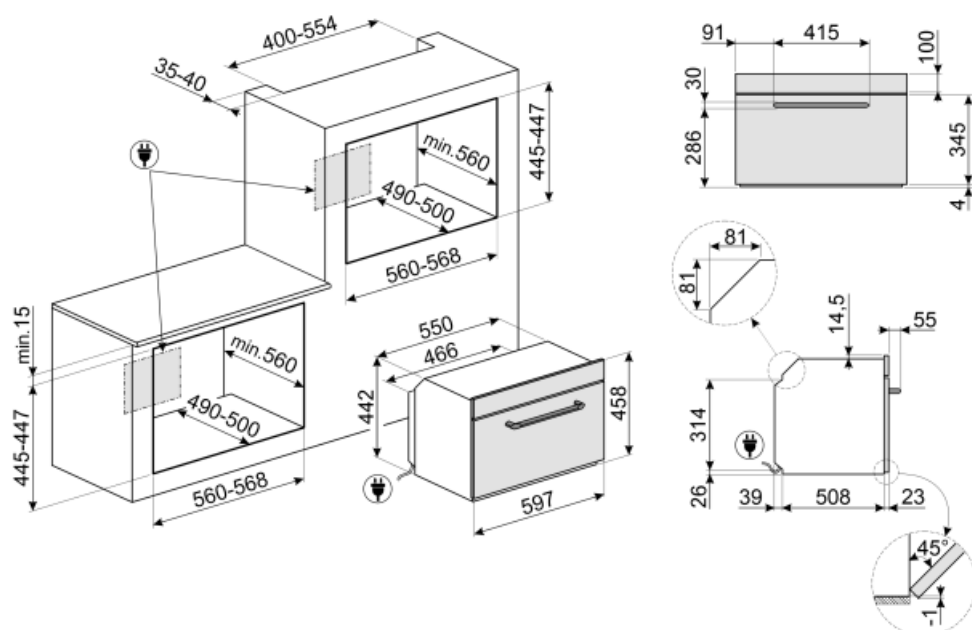
Bacinella Pyrex 1

Griglia inserto bacinella 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V  
Dati nominali di  
collegamento elettrico 3300 W

Frequenza 50 Hz  
Lunghezza cavo di  
alimentazione 150 cm



## Accessori non inclusi

### 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.



### ET50

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



### ET20

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



### STONE

Pietra refrattaria rettangolare 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. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### GTP2

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



### GTT2

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



### 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.















### 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.
-  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.
-  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.
-  Elettrico
-  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.
-  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.
-  Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti 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.
-  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 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.

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Base:</b> 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.</p>   |  <p><b>Termo-ventilato:</b> 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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.</p> |
|  <p><b>ECO:</b> 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.</p>   |  <p><b>Grill:</b> 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.</p>                                 |
|  <p><b>Microonde:</b> 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.</p> |  <p><b>Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde):</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Microonde + resistenza grill:</b> 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.</p>  |  <p><b>Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola:</b> 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.</p>           |
|  <p><b>Funzione pizza:</b> 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.</p>   |  <p><b>45 cm:</b> 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.</p>                               |
|  <p><b>KEEP WARM</b></p>   |  <p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>   |
|  <p><b>il calore proveniente dall'alto</b> consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.</p>   |  <p><b>Pre-riscaldamento rapido:</b> 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%.</p>   |
|  <p><b>SABBATH:</b> funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.</p>  |  <p><b>2 livelli di cottura:</b> Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>  |



**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.



**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.



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.