

SO4902M1X



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	8017709325718



Estetica

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

Comandi



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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 11

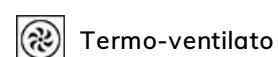
Funzioni cottura tradizionali



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



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

Impostazioni

Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF

Contaminuti

Sì

Modalità showroom / fiera

Sì

Contaminuti impostabili

1

Pre-riscaldamento rapido

Sì

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini

Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)

<50 l

Porta

a temperatura controllata

Temperatura minima

25 °C

N° vetri porta totale

3

Temperatura massima

250 °C

Interruzione microonde all'apertura della porta

Sì

N° di ripiani

2

Soft Close

Sì

N° di luci

2

Soft Open

Sì

Tipo di luce

Alogen

Camino

Fisso

Potenza luce

40 W

Sistema di raffreddamento

Tangenziale

Accensione luce all'apertura porta

Sì

Condotto di Raffreddamento

Singolo

Resistenza suola - Potenza

1000 W

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

211x462x401 mm

Resistenza grill - Potenza

2000 W

Regolazione della temperatura

Elettronica

Resistenza circolare - Potenza

1400 W

Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Sì

Schermo protettivo microonde

Sì

Apertura porta

A ribalta

Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità 40 l

Potenza resa microonde 800 W

Numero di cavità 1

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop (ribassata) 1

Bacinella Pyrex 1

Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

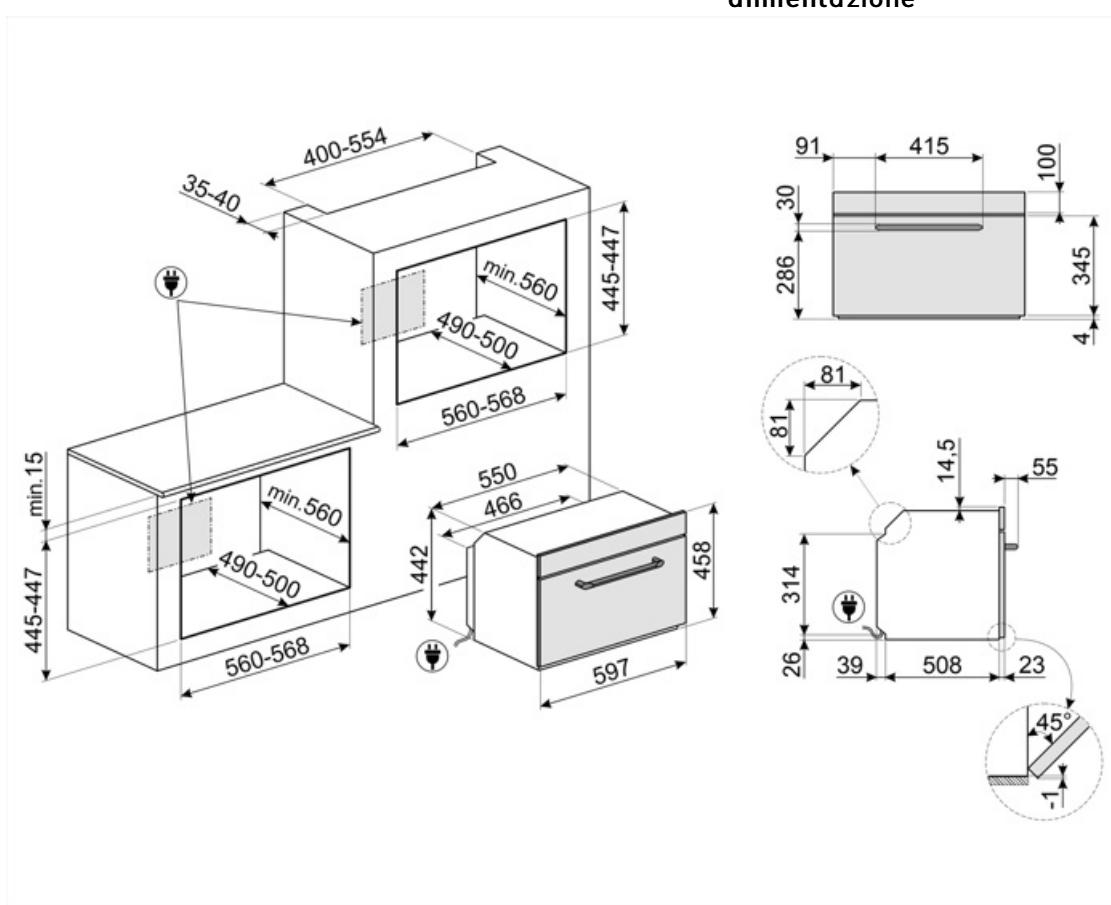
Dati nominali di collegamento elettrico 3300 W

Spina No

Frequenza 50 Hz

Corrente 15 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.



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.



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.



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.



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.

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 identificato per carne e formaggi; Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure. |  | 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. |  | 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 tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe. |  | Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti touch |
|  | 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. |  | 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 |
|  | 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. |
|  | 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. |  | 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, arrosti 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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  **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.
-  **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.
-  **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
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **KEEP WARM**
-  il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



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%



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.



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 sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



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.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



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.