

# SO4902M1P



<b>Categoría</b>	Compacto 45 cm
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Sistema de cocción</b>	Eléctrico
<b>Método de cocción</b>	Combinado Microondas
<b>Plataforma Galileo</b>	Micro combi
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709306212



## Estética

<b>Estética</b>	Victoria	<b>Tipo de serigrafía</b>	Símbolos
<b>Color</b>	Crema	<b>Puerta</b>	Con panel
<b>Diseño</b>	Abombado	<b>Tirador</b>	Victoria
<b>Material</b>	Material pintado	<b>Color del tirador</b>	Efecto inox
<b>Tipo de vidrio</b>	Claro	<b>Logo</b>	Aplicado
<b>Color serigrafía</b>	Negro		

## Mandos

			
<b>Nombre del display</b>	EvoScreen	<b>N.º de mandos</b>	2
<b>Tecnología Display</b>	LCD	<b>Mandos</b>	Victoria
<b>Ajustes</b>	Mandos	<b>Color mandos</b>	Efecto inox

## Programas/Funciones

<b>Número de funciones de cocción</b>	11
<b>Programas automáticos</b>	20

## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill ancho	 Inferior
 Pizza		

## Función microondas

 Microondas	 Microondas + inferior + superior + ventilador	 Microondas + resistencia circular + ventilador
 Microondas + grill		

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo	 Fermentación	 Cocción piedra pizza
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones



<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Otras funciones</b>	Mantener temperatura, Luz Eco, Tonos, Brillo
<b>Cuentaminutos</b>	Sí	<b>Opción Show Room Demo</b>	Sí
<b>Programador</b>	1	<b>Pre-calentamiento rápido</b>	Sí
<b>Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños</b>	Sí		

## Características técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Puerta</b>	Puerta fría
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>N.º de vidrios de puerta total</b>	3
<b>N.º de estantes</b>	2	<b>Interrupción microondas al abrir la puerta</b>	Sí
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores de metal	<b>Bisagras Soft Close</b>	Sí
<b>Grill basculante</b>	Sí	<b>Apertura suave</b>	Sí
<b>N.º de luces</b>	2		
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas		

Potencia luz	40 W	Termostato de seguridad	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Chimney	Fixed
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia grill - Potencia	1750 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	211x462x401 mm
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Regulación de la temperatura	Electrónica
Apertura de la puerta	Frontal	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
		Filtro protector microondas	Sí

## Prestaciones/Etiqueta energética



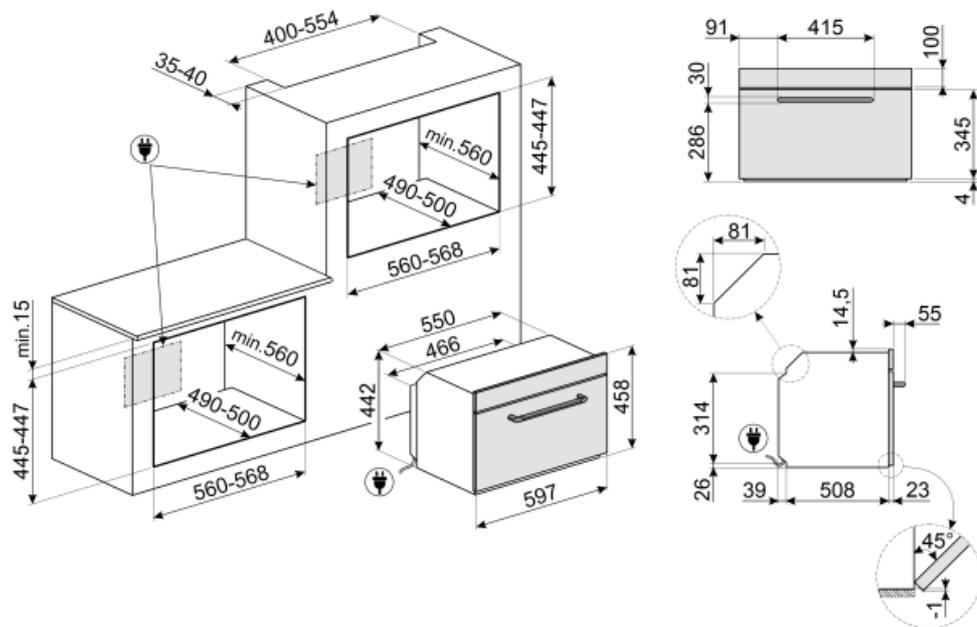
Volumen útil	40 l	Potencia de salida útil microondas	800 W
Nº de cavidades	1		

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Bandeja Pyrex	1
Rejilla inserción bandeja	1		

## Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Frecuencia	50 Hz
Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W	Largo del cable de alimentación	115 cm



## Not included accessories



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm

### ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### GTT2



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



### GTP2

### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p>   |  <p>Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.</p>  |
|  <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p>                              |  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>  |
|  <p>Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p> |  <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>  |
|  <p>Electric</p>  |  <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p>   |
|  <p>Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .</p>  |  <p>Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p>                                     |
|  <p>Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .</p>                |  <p>Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .</p> |



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.



Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.



Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.



KEEP\_WARM\_72dpi



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



**Soft Close:** la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



**Control electrónico:** el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



**Grill basculante:** la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



**Vapor clean:** la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.



Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña