

SO4902M1N









Dimensões Família Forno Tipo de energia Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Tecnologia Galileo Sistema de limpeza

Código EAN

60x45 cm Elétrico Elétrico

Combinado com microondas

Micro Combi VaporClean 8017709325701



Design

Victoria Design Preto Cor Série Material Esmaltado

Tipo de vidro Cor da serigrafia

Tipo de serigrafia

Arredondado Clear1

Serigrafia em preto

Símbolos

Estética da porta

Puxador

Cor do puxador

Logótipo Comandos

Cor dos comandos

Porta com painel

Victoria Puxador inox

Logótipo aplicado

Victoria Inox

Comandos



Display EvoScreen Tecnologia Display Display LCD Comandos N° de comandos Comandos

2

Programas / Funções

N° funções 11 Programas automáticos No Receitas pessoais Νo

SMEG SPA 08/12/2025



Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Eco Grill Base Pizza Funções microondas * Microondas com ventilação Microondas Microondas com termoventilação Microondas com grill Outras funções Descongelar por tempo Na pedra Fermentar Sabbath Barbecue Fritar Programa de limpeza VaporClean Opções Opções de programação Programador de início e de Outras opções Manter quente, Iluminação do tempo de cocção Eco, Luminosidade, Sons **Temporizador** Sim Opção Showroom -Sim resistências desligadas Opção bloqueio de Sim para demonstração comandos para segurança das crianças Pré aquecimento rápido Sim Especificações técnicas Temperatura mínima 25 °C Tecnologia de Porta de temperatura controlada temperatura da porta 250 °C Temperatura máxima N° de vidros da porta 3 N° de níveis para 2 tabuleiros Interrupção do Sim microondas por N° de lâmpadas abertura da porta Tipo de iluminação Halogénio Porta SoftClose para Sim Potência das lâmpadas 40 W fechar leve e lluminação na abertura Sim silenciosamente da porta

SMEG SPA 08/12/2025

Abertura suave

Sim



Potência da resistência

1000 W

inferior

Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

2000 W

1400 W

Aba para baixo

Sim

Sistema de

arrefecimento

Chaminé

Circuito de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

de proteção das

microondas

Fixa

Tangencial

Circuito de arrefecimento

simples

211x462x401 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean

Vidro da porta com filtro Sim

Performance / Etiqueta energética



Volume útil

40 I

N° de fornos 1 Potência efetiva do

microondas

800 W

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Grelha para inserir no

tabuleiro

1 1 Tabuleiro de vidro

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

15 A

3300 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

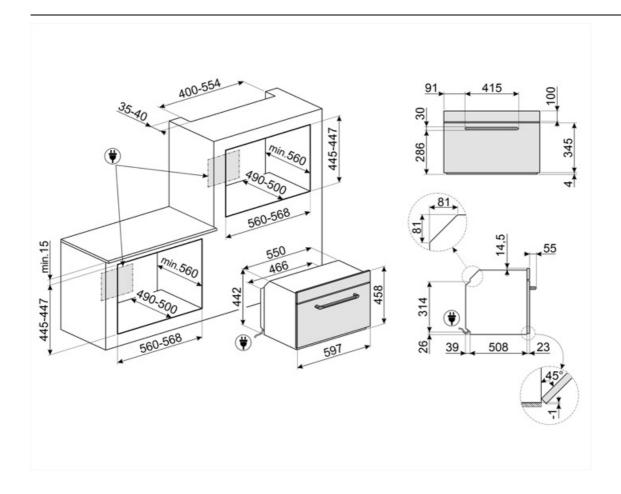
de alimentação

50 Hz

150 cm

SMEG SPA 08/12/2025





SMEG SPA 08/12/2025



Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm

GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO





SMEG SPA 08/12/2025



Symbols glossary



Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidade de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

ECO

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

SMEG SPA 08/12/2025



	Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.	8	Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.
(₩	Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.	(#20)	Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
**	Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.		Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
45 cm	Altura do eletrodoméstico.	÷	Manter quente
Ö	lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.		Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
= 1	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.	i	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
<u>.2</u>	ldentifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
٥٢	Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.		Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
V *	Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.	40 It	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
50 It	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico.

SMEG SPA 08/12/2025

Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins

ou biscoitos.