

SO4902M1P



Category	45 cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Microwave
Tecnologia a vapor	Micro combi
Sistema de limpeza	Vapor Clean
EAN code	8017709306212



Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Door	With panel
Colour	Cream	Handle	Victoria
Série	Arredondado	Handle Colour	Steel effect
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo aplicado
Glass Type	Clear	Control knobs	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Controls colour	Steel effect
Tipo de serigrafia	Símbolos		

Controls



Nome	EvoScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	11
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Eco	Large grill	Base
Pizza		

Microwave functions

Microwave	Fan assisted	Circulaire
Microwave + grill		

Other functions

Defrost by time	Proving	Cozimento em pedra
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Cleaning functions

Vapor Clean

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	Keep warm, Eco light, Brightness, Tones	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	25 °C	Removable door	No
Maximum temperature	250 °C	Full glass inner door	No
No. of shelves	2	Removable inner door	No
No. of lights	2	Total no. of door glasses	3
Light type	Halogen		

User-replaceable light	No	Microwave stops when door is opened	Yes
Light Power	40 W	Soft Close hinges	Yes
Light when door is opened	Yes	Abertura suave	Sim
Lower heating element power	1000 W	Chaminé	Fixa
Grill element - power	1750 W	Cooling system	Tangential
Circular heating element - Power	1400 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Heating suspended when door is opened	Yes	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	211x462x401 mm
Door opening type	Standard opening	Temperature control	Electronic
Door	Temperate door	Cavity material	Ever clean Enamel
		Microwave screen protection	Yes

Performance / Energy Label



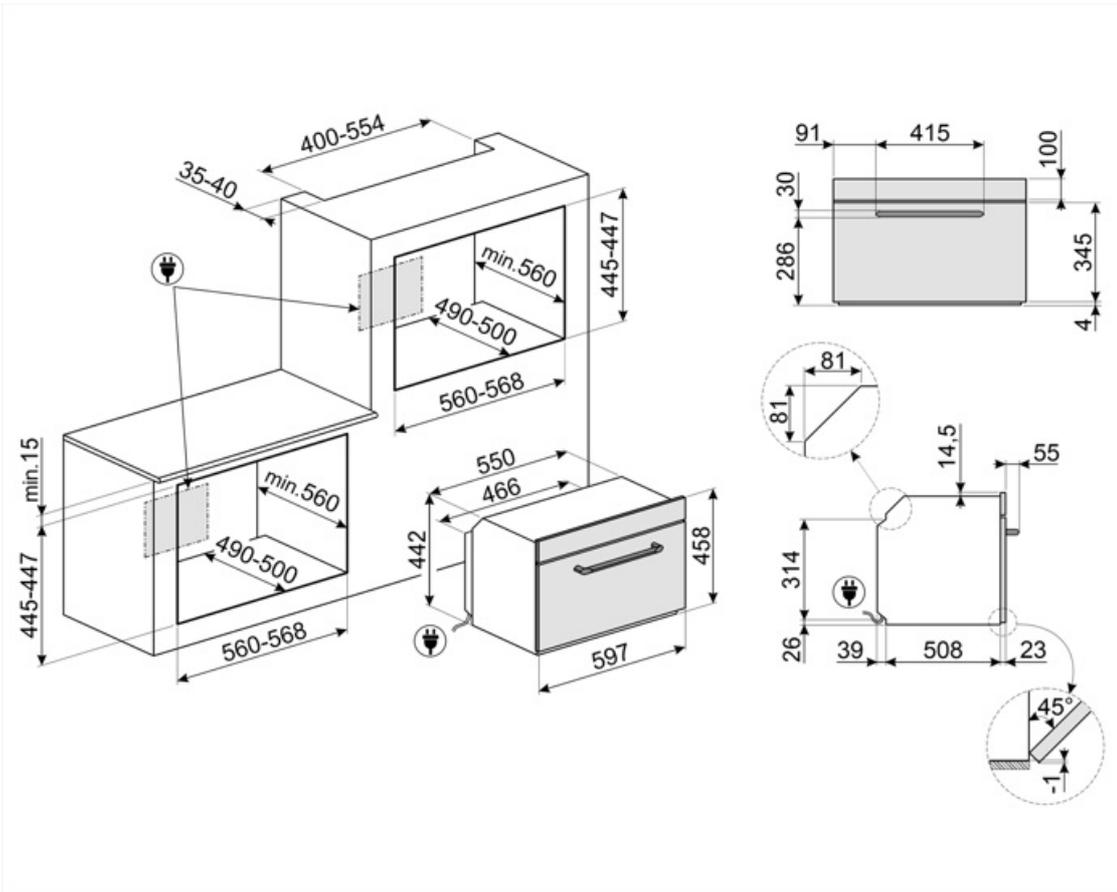
Net volume of the cavity	40 l	Microwave effective power	800 W
Number of cavities	1		

Accessories Included

Rack with back stop (microwaves)	1	Glass tray	1
Insert grid	1	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Frequency (Hz)	50 Hz
Voltage	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Nominal power	3300 W		



Compatible Accessories

AIRFRY

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.



ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



BBQ

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.



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
	Elétrico		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

- | | |
|--|--|
|  <p>Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.</p> |  <p>Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.</p> |
|  <p>Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.</p> |  <p>Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.</p> |
|  <p>Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.</p> |  <p>Aparelhos compactos com uma altura de 45 cm - solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  <p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p> |  <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p> |
|  <p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p> |  <p>O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  <p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p> |  <p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p> |
|  <p>Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.</p> |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.</p> |



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.



Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos