

SO4902M1X









Dimensões Família Tipo de energia Fonte de energia do forno

Tipo de cocção Tecnologia Galileo Sistema de limpeza Código EAN

60x45 cm Forno Elétrico Elétrico

Combinado com microondas Micro Combi

VaporClean 8017709325718



Design

Design Victoria Cor Aço inox Série Arredondado Material Esmaltado Tipo de aço inox Escovado Tipo de vidro Clear1 Cor da serigrafia Serigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Cor dos comandos Símbolos Porta com painel Victoria Puxador inox Logótipo aplicado

Victoria Inox

Comandos



Display EvoScreen Comandos Comandos Tecnologia Display Display LCD N° de comandos 2

Programas / Funções

N° funções Receitas pessoais 11 No

Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Grill

Base

Pizza

SMEG SPA 14/12/2025



Funções microondas



Microondas



Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação



Microondas com grill

Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

Sim

Programa de limpeza



VaporClean

Opções





Temporizador





do tempo de cocção

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Opção bloqueio de

comandos para segurança das crianças

Sim

para demonstração Pré aquecimento rápido Sim

resistências desligadas

Especificações técnicas

















Temperatura mínima Temperatura máxima

N° de níveis para tabuleiros

N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas Iluminação na abertura

da porta Potência da resistência

inferior Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

25°C

250 °C 2

Halogénio 40 W

Sim

1000 W

2000 W

1400 W

Sim

Aba para baixo

Tecnologia de

Outras opções

Opção Showroom -

temperatura da porta N° de vidros da porta

Interrupção do microondas por abertura da porta

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente

Abertura suave Chaminé

Sistema de arrefecimento Circuito de

arrefecimento Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

temperatura

Sim

Sim Fixa

Tangencial

Circuito de arrefecimento

Porta de temperatura

controlada

3

Sim

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

simples

211x462x401 mm

Controlo da Eletrónico

SMEG SPA 14/12/2025



Material da cavidade Esmalte EverClean Vidro da porta com filtro Sim de proteção das microondas

Performance / Etiqueta energética



Volume útil 40 I

N° de fornos 1 Potência efetiva do microondas

800 W

50 Hz

150 cm

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 Grelha para inserir no

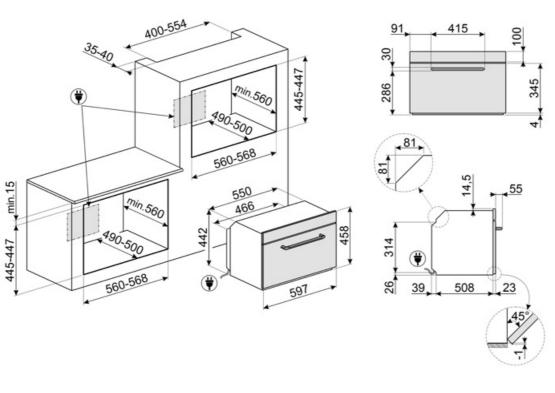
tabuleiro

Tabuleiro de vidro 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V Corrente (Amperes) 15 A Potência elétrica 3300 W nominal

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação



SMEG SPA 14/12/2025



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.

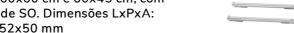
ET20

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









Symbols glossary

ш		$\overline{}$
ш	_	_
н	=	=
н	_	_

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.



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



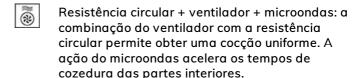
Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

SMEG SPA 14/12/2025





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.



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.

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.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Altura do eletrodoméstico.

(**%**

usado com a pedra de pizza Smeg.

Manter quente

Iluminação 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.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica. 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.

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. 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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.

Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.

SMEG SPA 14/12/2025