

# SO4902M1X



Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	Micro Combi
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709325718



## Design

Design	Victoria	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com painel
Série	Arredondado	Puxador	Victoria
Material	Esmaltado	Cor do puxador	Puxador inox
Tipo de aço inox	Escovado	Logótipo	Logótipo aplicado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Cor dos comandos	Inox

## Comandos

			
Display	EvoScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções	11
Receitas pessoais	No
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Base
 Pizza		

## Funções microondas



Microondas



Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação



Microondas com grill

## Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

## Programa de limpeza



VaporClean

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção**  
Temporizador  
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças

Programador de início e de fim

Sim

Sim

### Outras opções

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Sim

Sim

Sim

## Especificações técnicas



Capacidade (L)	<50 l	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Temperatura mínima	25 °C	Nº de vidros da porta	3
Temperatura máxima	250 °C	Interrupção do microondas por abertura da porta	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	2	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de lâmpadas	2	Abertura suave	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Chaminé	Fixa
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	211x462x401 mm
Potência da resistência grill	2000 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
Potência da resistência circular	1400 W		
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		

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

## Performance / Etiqueta energética



**Volume útil** 40 l  
**Nº de fornos** 1

**Potência efetiva do** 800 W  
**microondas**

## Acessórios incluídos

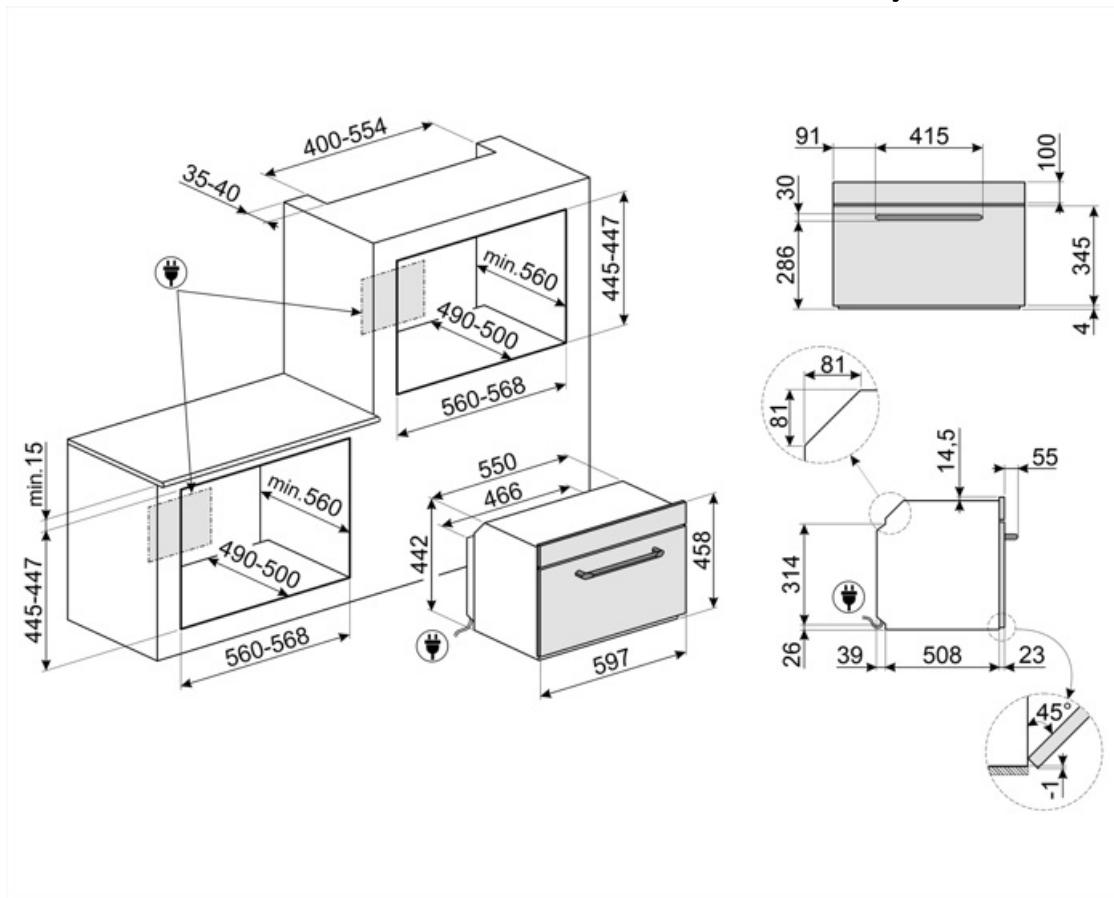
**Grelha com travão** 1  
**Grelha para inserir no** 1  
**tabuleiro**

**Tabuleiro de vidro** 1

## Ligação elétrica

**Tensão (Volts)** 220-240 V  
**Ficha elétrica** Não  
**Corrente (Amperes)** 15 A

**Potência elétrica** 3300 W  
**nominal**  
**Frequência (Hz)** 50 Hz  
**Comprimento do cabo** 150 cm  
**de alimentação**



## 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.

### BBQ



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.

## 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 possibilidades 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 quantidades, 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.

	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.		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.		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.
	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.		Identifica 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.