SO4902M1N

Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com microondas
Tecnologia Galileo	Micro Combi
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709325701



Design

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

Comandos

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

Programas / Funções

N° funções do forno 11

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	Programador de início e de fim	**Outras opções**	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
Temporizador	Sim	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Pré aquecimento rápido**	Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
Temperatura máxima	250 °C	**N° de vidros da porta**	3
N° de níveis para tabuleiros	2	**Interrupção do microondas por abertura da porta**	Sim
N° de lâmpadas	2	**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente**	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**Abertura suave**	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	**Chaminé**	Fixa
Iluminação na abertura da porta	Sim	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Potência da resistência inferior	1000 W	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência grill	2000 W	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	211x462x401 mm
Potência da resistência circular	1400 W	**Controlo da temperatura**	Controlo eletrónico da temperatura
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		

Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Vidro da porta com filtro de proteção das microondas	Sim

Prestações / Etiqueta energética

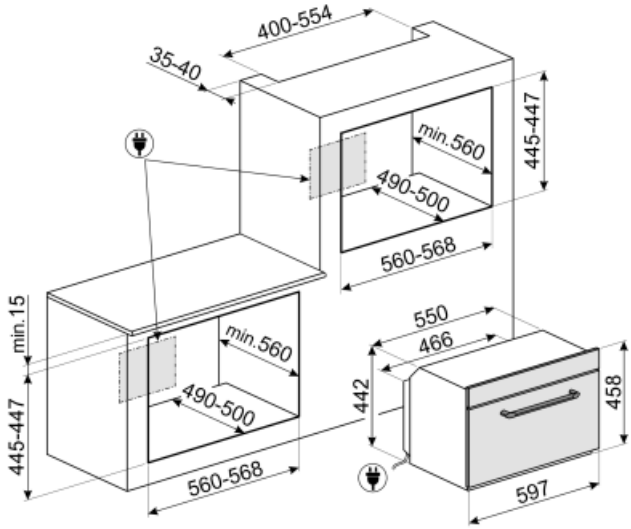
Volume útil	40 l	**Potência efetiva do microondas**	800 W
N° de fornos	1		

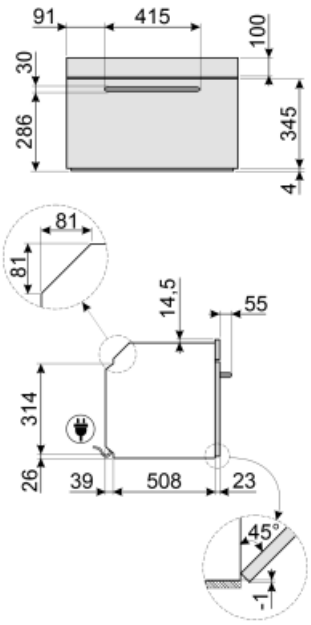
Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	**Tabuleiro de vidro**	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Frequência (Hz)**	50 Hz
Potência elétrica nominal	3300 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm





Not included accessories



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.

Symbols glossary (TT)



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.



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.



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



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



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.



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.



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.



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.



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



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.



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.



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



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



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.



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



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.

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.

Altura do eletrodoméstico.

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.

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

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

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.

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.

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

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.

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.

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

Manter quente

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.

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

Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.

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.