

SO4606WM2PNR



Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com microondas
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709315535



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Preto Eclipse
Cor	Preto	Estética da porta	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Dolce Stil Novo
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Acabamento dos componentes	Cor de cobre	Logótipo	Logótipo aplicado
Material	Vidro		

Comandos

			
Display	VivoScreen max	Número de idiomas disponíveis	20
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Comandos	Full touch avançado		

Programas / Funções

Nº funções	15
Programas automáticos	150

Receitas pessoais

10

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com termoventilador
 Pizza		

Funções microondas

 Microondas	 Microondas com ventilação	 Microondas com termoventilação
 Microondas com grill	Microondas com base e termoventilação	 Aquecer e regenerar

Outras funções

 Descongelo por tempo	 Descongelo por peso	 Fermentar
 Na pedra	 Barbecue	 Fritar
 Manter quente	 Aquecer pratos	 Sabbath

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Refeição completa	Sim
Temporizador	Sim	Cocção com DeltaT	Sim
Temporizador configurável	D	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Ajuda visual	Sim, sob pressão prolongada no visor
		Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
		Pré aquecimento rápido	Sim
		Instant GO	Sim

Cocção com sonda térmica	Sim
Cozinha Multipasso	Sim, até uma sequência de 3 passos
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas



Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	250 °C
Nº de níveis para tabuleiros	2
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	LED
Potência das lâmpadas	3 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência da resistência grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência circular	1400 W
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo

Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de vidros da porta	3
Interrupção do microondas por abertura da porta	Sim
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Abertura suave	Sim
Inverter	Sim
Stirrer	Sim
Chaminé	Dupla
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	214x462x397 mm
Controlo da temperatura	Eletrónico
Material da cavidade	Esmalte EverClean
Vidro da porta com filtro de proteção das microondas	Sim

Performance / Etiqueta energética



Volume útil	40 l
Nº de fornos	1

Potência efetiva do microondas	900 W
--------------------------------	-------

Acessórios incluídos



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

Guias telescópicas de extração total	1
Sonda térmica	Sonda térmica multiponto

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		

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)

	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 eletrodoméstico 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.
	Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.		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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.		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.

	Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.		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.		Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer
	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.		Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
	Altura do eletrodoméstico.		Manter quente
	Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.		Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
	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.		Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
	SmegConnect: é a aplicação da Smeg que permite conectar os seus eletrodomésticos para que possa controlá-los remotamente através do seu Smartphone ou Tablet, onde quer que esteja. A conexão é via WiFi.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

	Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.		Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
	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.
	Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.		Display Vivo max: a cores com 6.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
	Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.		INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.
	Distribuição ativa e controlada das micro-ondas: O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.		The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.
	Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.		A tecnologia inverter permite gerar micro-ondas de forma contínua e na potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.
	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.		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.



Cozedura DeltaT A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta qualidade.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.