

# SO4302M1X









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 8017709307738



### Design

Design Classica Cor Aço inox Antidedadas **Acabamentos** 

Série Plano Material Aço inox Tipo de aço inox Escovado Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos

Cor dos comandos

Símbolos

Porta com dois perfis

horizontais Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Classica Inox

## Comandos



Manípulos e botões touch Display EvoScreen Comandos Tecnologia Display Display LCD N° de comandos 2

11

# Programas / Funções

N° funções 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





**Temporizador** 





do tempo de cocção

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Opção bloqueio de Sim comandos para

segurança das crianças

Outras opções

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom -Sim

resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

# 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

1200 W

1750 W

1400 W

Sim

Aba para baixo

Tecnologia de

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)

Porta de temperatura

controlada

Sim

Sim

Sim Fixa

Tangencial

Circuito de arrefecimento

simples

211x462x401 mm

Eletrónico

Controlo da temperatura

01/11/2025 **SMEG SPA** 



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

# Performance / Etiqueta energética



Volume útil 40 l

N° de fornos 1

Potência efetiva do microondas

800 W

### Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 Grelha para inserir no 1

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 50 Hz 150 cm

35 40 400 560 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568 560 568



# 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

#### 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

#### 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.

#### GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

#### 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.

### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm





### Symbols glossary



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.



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.



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



lluminação 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.



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.



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



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.