

# SO4602M1NR









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 VaporClean Código EAN 8017709331955



## Design

Dolce Stil Novo Design

Cor Preto Polido **Acabamentos** Série Plano Cor de cobre

Acabamento dos componentes

Material Vidro Tipo de vidro Preto Eclipse Estética da porta Totalmente em vidro

**Puxador** Linea Cor do puxador Preto

Logótipo Logótipo aplicado

### **Comandos**





Display EvoScreen Comandos **Touch Control** Tecnologia Display Display LCD

# Programas / Funções

N° funções 11 Receitas pessoais No

Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Pizza

Grill

Base

**SMEG SPA** 18/12/2025



#### Funções microondas



Microondas



Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação



Microondas com grill

### Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

### Programa de limpeza



VaporClean

# Opções









Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção

**Temporizador** Opção bloqueio de

comandos para segurança das crianças

Sim

Sim

Outras opções

Tecnologia de

Interrupção do

microondas por

silenciosamente

Abertura suave

fechar leve e

Chaminé

Sistema de

Circuito de

arrefecimento

arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

abertura da porta

Porta SoftClose para

temperatura da porta

N° de vidros da porta

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom -Sim resistências desligadas

para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

# Especificações técnicas





Capacidade (L)













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

<50 I 25 °C 250 °C

3

Halogénio

40 W Sim

1200 W

1750 W

1400 W

Sim

Aba para baixo

(AxLxP)

Controlo da temperatura Porta de temperatura

controlada

Sim

Sim

Sim Fixa

Tangencial

Circuito de arrefecimento

simples

211x462x401 mm

Eletrónico

**SMEG SPA** 18/12/2025



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) 50 Hz Comprimento do cabo 150 cm de alimentação

35 40 360 560 560 568 560 5

SMEG SPA 18/12/2025



# 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.

#### **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

#### 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



SMEG SPA 18/12/2025



## 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 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.

SMEG SPA 18/12/2025

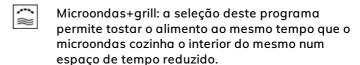




(%)

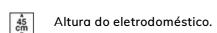
(**%** 

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.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando 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.
- 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.
- Comandos Touch Control: os comandos podem 19: trabalhar por pressão de um display táctil.
- 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.
- Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Na pedra: função para a pedra retangular Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com mas com menos calorias e gordura. Permite os mesmos resultados de um forno a lenha típico. cozinhar de forma simples e rápida batatas Também pode ser usada para cozer pão, fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos. dourado e crocante perfeito.

**SMEG SPA** 18/12/2025