SO4606WM2PTI

Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	Speedwave
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709369828



Design

Design	Dolce Stil Novo	**Material**	Vidro
Cor	Preto	**Tipo de vidro**	Preto Eclipse
Acabamentos	Polido	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Série	Plano	**Puxador**	Dolce Stil Novo
Interchangeable Trims	Yes	**Cor do puxador**	Preto
Acabamento dos componentes	Titanium	**Logótipo**	Logótipo serigrafado

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

N° 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

 Descongelar por tempo

 Descongelar 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	**Cocção em simultâneo de diferentes pratos**	Sim
Temporizador	Sim	**Função DeltaT**	Sim
Temporizador configurável	D	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Bloqueio de comandos de segurança para 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
		Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
		Pré aquecimento rápido	Sim
		Instant GO	Sim

Cocção com sonda térmica	Sim
Função MultiStep	Em 3 passos (função, temperatura e tempo, diferentes)
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas



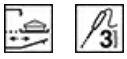
Capacidade (L)	40 l
Cavity	QS-Galileo
Temperatura mínima	25 °C
Temperatura máxima	250 °C
N° de níveis para tabuleiros	2
N° de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	LED
Potência das lâmpadas	3 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
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
N° 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
N° de fornos	1
Potência efetiva do microondas	900 W

Acessórios incluídos

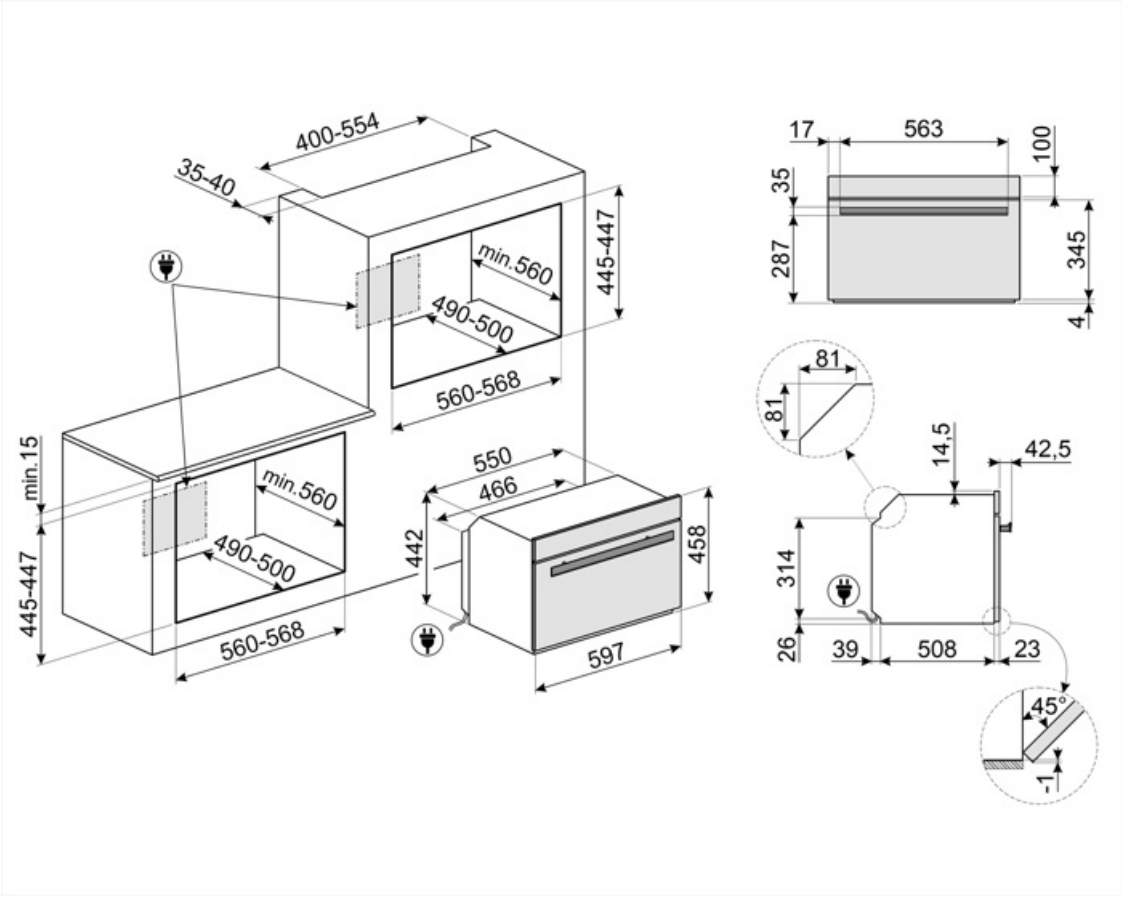


Grelha com travão	1
Guias telescópicas de extração total	1
Sonda térmica	Sonda térmica multiponto

Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro de vidro	1

Ligação elétrica

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



Acessórios Compatíveis



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



KIT663C



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.



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.



KIT663X

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.



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.



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.



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.



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.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



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.

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 debaixo 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.

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.

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.

Eletrodoméstico com Wi-Fi: para ser gerido no Smartphone ou tablet através da aplicação SmegConnect disponível para IOS ou Android.

Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.

Distribuição ativa e controlada das microondas: O ventilador do agitador de microondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.

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.

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.

Multistep: permite programar uma cocção com 3 etapas. Cada etapa tem a sua função, temperatura e tempo.

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.

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.

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.

A sonda de temperatura multiponto possui três pontos de deteção. Assim, a temperatura é controlada no centro do alimento, bem como noutras zonas. O forno processa todos os dados para que os alimentos sejam confeccionados de forma profissional, como num restaurante.

A tecnologia inverter permite gerar microondas 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.

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.

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.

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.