SO4201M1BI

Dimensões	60x45 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	Micro Combi
Código EAN	8017709364533



Design

Design	Musa	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Preto	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	**Puxador**	Musa
Série	Plano	**Cor do puxador**	Preto
Material	Vidro	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Preto Eclipse	**Comandos**	Musa
Cor da serigrafia	Cinzento	**Cor dos comandos**	Comandos em preto

Comandos

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

Programas / Funções

N° funções	10
Receitas pessoais	No

Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Eco

Grill

Funções microondas

Microondas

Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação

Microondas com grill

Outras funções

Descongelar por tempo

Opções



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

Especificações técnicas



Capacidade (L)	40 l	**Interrupção das resistências na abertura da porta**	Sim
Cavity	QS-Galileo	**Abertura da porta**	Aba para baixo
Temperatura mínima	30 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
Temperatura máxima	280 °C	**N° de vidros da porta**	3
N° de níveis para tabuleiros	2	**Interrupção do microondas por abertura da porta**	Sim
N° de lâmpadas	1	**Chaminé**	Fixa
Tipo de iluminação	Halogénio	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento simples
Iluminação na abertura da porta	Sim	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	211x462x401 mm
Potência da resistência inferior	1000 W	**Controlo da temperatura**	Eletrónico
Potência da resistência grill	1750 W	**Material da cavidade**	Esmalte EverClean
Potência da resistência circular	1400 W	**Vidro da porta com filtro de proteção das microondas**	Sim

Performance / Etiqueta energética

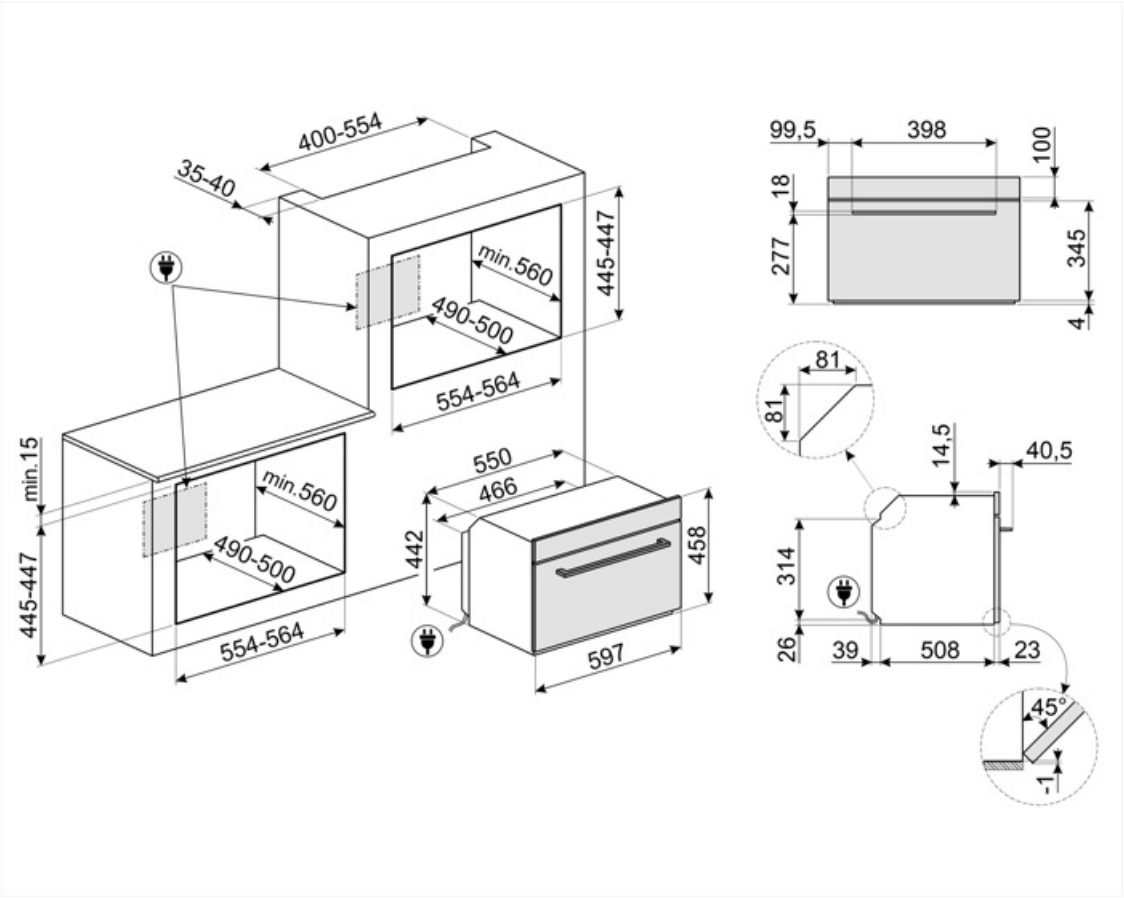
Volume útil	40 l	**Potência efetiva do microondas**	850 W
N° de fornos	1		

Acessórios incluídos

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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Potência elétrica nominal**	3100 W
Ficha elétrica	Não	**Frequência (Hz)**	50 Hz
Corrente (Amperes)	14 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



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.

Symbols glossary



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.



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.



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.



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.



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.



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.

Altura do eletrodoméstico.

Comandos iluminados: um dispositivo de segurança que alertar o utilizador que o eletrodoméstico está em utilização.

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

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.

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.

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.

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

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.