

# SO4101M1B3



<b>Dimensões</b>	60x45 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Forno com microondas
<b>Tecnologia Galileo</b>	Micro Combi
<b>Código EAN</b>	8017709337292



## Design







<b>Design</b>	Linea	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Cor</b>	Preto	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Acabamentos</b>	Polido	<b>Puxador</b>	Linea
<b>Série</b>	Plano	<b>Cor do puxador</b>	Preto
<b>Material</b>	Vidro	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado
<b>Tipo de vidro</b>	Clear1	<b>Comandos</b>	Linea
<b>Cor da serigrafia</b>	Cinzentos	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em preto

## Comandos

			
<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Comandos</b>	Comandos
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	2


## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	10
<b>Receitas pessoais</b>	No
<b>Funções de forno</b>	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill


## Funções microondas

 Microondas

 Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação

 Microondas com grill

## Outras funções

 Descongelação por tempo

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim  
**Temporizador** Sim  
**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim

**Outras opções** Manter quente, Iluminação Eco  
**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** Sim  
**Pré aquecimento rápido** Sim

## Especificações técnicas



**Capacidade (L)** <50 l  
**Cavity** QS-Galileo  
**Temperatura mínima** 30 °C  
**Temperatura máxima** 280 °C  
**Nº de níveis para tabuleiros** 2  
**Nº de lâmpadas** 1  
**Tipo de iluminação** Halogénio  
**Potência das lâmpadas** 40 W  
**Iluminação na abertura da porta** Sim  
**Potência da resistência inferior** 1000 W  
**Potência da resistência grill** 1750 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  
**Chaminé** Fixa  
**Sistema de arrefecimento** Tangencial  
**Circuito de arrefecimento** Circuito de arrefecimento simples  
**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** 211x462x401 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 850 W

## Acessórios incluídos

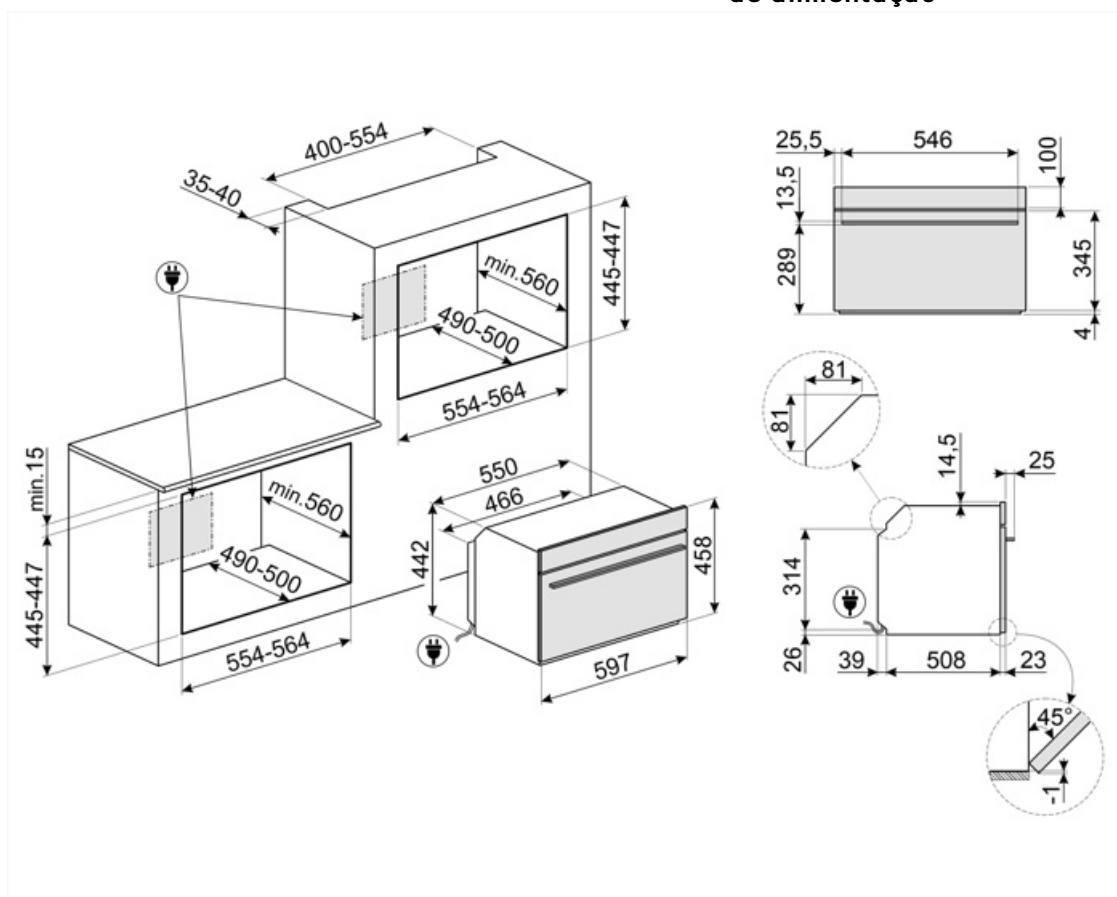
Grelha com travão 1  
Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro de vidro 1

## Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V  
Ficha elétrica Não  
Corrente (Amperes) 14 A

Potência elétrica nominal 3100 W  
Frequência (Hz) 50 Hz  
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.		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.
	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.
	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.		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.
-  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.