

SO4102M1B3



| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 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 | 8017709327712 |



Design

| | | | |
|----------------------|--------|---------------------------|----------------------|
| Design | Linea | Cor da serigrafia | Cinzeno |
| Cor | Preto | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Acabamentos | Polido | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Série | Plano | Puxador | Linea |
| Material | Vidro | Cor do puxador | Preto |
| Tipo de vidro | Clear1 | Logótipo | Logótipo serigrafado |

Comandos



| | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------|---------------|
| Display | EvoScreen | Comandos | Touch Control |
| Tecnologia Display | Display LCD | | |

Programas / Funções

Nº funções 11

Funções de forno

| | | |
|----------|-----------|----------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Eco | Grill | Base |
| Pizza | | |

Funções microondas

| | | |
|----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Microondas | Microondas com ventilação | Microondas com termoventilação |
| Microondas com grill | | |

Outras funções

| | | |
|----------------------|-----------|----------|
| Descongelo por tempo | Fermentar | Na pedra |
| Barbecue | Fritar | Sabbath |

Programa de limpeza

| |
|------------|
| VaporClean |
|------------|

Opções



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

Especificações técnicas



| | | | |
|---|----------------|--|-----------------------------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada |
| Temperatura máxima | 250 °C | Nº de vidros da porta | 3 |
| Nº de níveis para tabuleiros | 2 | Interrupção do microondas por abertura da porta | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Abertura suave | Sim |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Chaminé | Fixa |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1000 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento simples |
| Potência da resistência grill | 2000 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 211x462x401 mm |
| Potência da resistência circular | 1400 W | Controlo da temperatura | Elétrónico |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | | |
| Abertura da porta | Aba para baixo | | |

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

Performance / Etiqueta energética



Volume útil 40 l
Nº de fornos 1

Potência efetiva do microondas 800 W

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1
Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro de vidro 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Potência elétrica nominal 3300 W

Frequência (Hz) 50 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 150 cm

Not included accessories

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.



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm






































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.



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | 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. |
|  | 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 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 das 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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **Manter quente**
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes** para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **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.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  **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.