

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	Cinzeno	Cor dos comandos	Comandos em preto

Comandos

			
Display	CompactScreen	Comandos	Comandos
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2


Programas / Funções

Nº funções	10
Receitas pessoais	No
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill


Funções microondas

 Microondas

 Microondas com ventilação



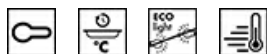
Microondas com termoventilação

 Microondas com grill

Outras funções

 Descongelo por tempo

Opções



Opções de programação do tempo de cocção Programador de início e de fim

Temporizador Sim

Bloqueio de comandos de segurança para crianças: Sim

Outras opções Manter quente, Iluminação Eco

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração Sim

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L) 40 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

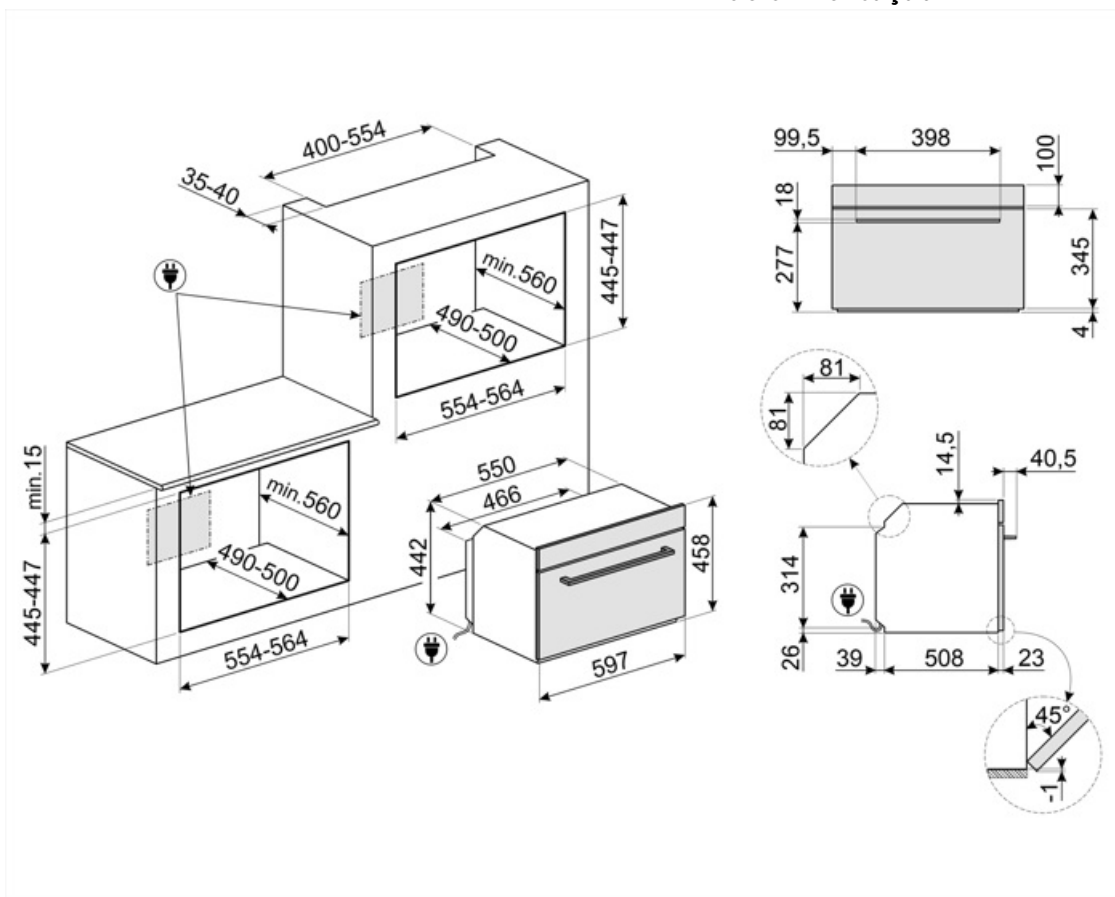
Grelha com travão 1
Grelha para inserir no tabuleiro 1

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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Altura do eletrodoméstico.</p> |  <p>Manter quente</p> |
|  <p>Comandos iluminados: um dispositivo de segurança que alertar o utilizador que o eletrodoméstico está em utilização.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |
|  <p>Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.</p> | |