

# SO4202M1B



<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>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709364496



## Design

<b>Design</b>	Musa	<b>Cor da serigrafia</b>	Cinzeno
<b>Cor</b>	Preto	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Acabamentos</b>	Polido	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Musa
<b>Material</b>	Vidro	<b>Cor do puxador</b>	Preto
<b>Tipo de vidro</b>	Preto Eclipse	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado

## Comandos



<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Touch Control
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD		

## Programas / Funções

<b>Nº funções</b>	11
<b>Programas automáticos</b>	No
<b>Receitas pessoais</b>	No

## Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Eco	Grill	Base
Pizza		

## Funções microondas

Microondas	Microondas com ventilação	Microondas com termoventilação
Microondas com grill		

## Outras funções

Descongelação por tempo	Fermentar	Na pedra
Barbecue	Fritar	Sabbath

## Programa de limpeza

VaporClean
------------

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Bloqueio de comandos de segurança para crianças:</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	40 l	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Interrupção do microondas por abertura da porta</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	2	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2		
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio		
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W		

<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Potência da resistência inferior</b>	1000 W	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Potência da resistência grill</b>	2000 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência da resistência circular</b>	1400 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento simples
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	211x462x401 mm
		<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
		<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean
		<b>Vidro da porta com filtro de proteção das microondas</b>	Sim

## Performance / Etiqueta energética



<b>Volume útil</b>	40 l	<b>Potência efetiva do microondas</b>	800 W
<b>Nº de fornos</b>	1	<b>Microwave - Output power</b>	800 W

## Acessórios incluídos

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>Tabuleiro de vidro</b>	1
<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1		

## Ligação elétrica

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Potência elétrica nominal</b>	3300 W
<b>Ficha elétrica</b>	(F;E) Schuko	<b>Frequência (Hz)</b>	50 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	15 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	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.



---

## Alternative products

















---























**SO4202M1S**

Silver

## 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.
	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.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.