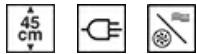


# SO4301M1X



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	8017709297282



## Design

Design	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Aço inox	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Antidedadas	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Série	Plano	Puxador	Classica
Material	Aço inox	Cor do puxador	Filtro em aço inox
Tipo de aço inox	Escovado	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Comandos	Classica

## Comandos



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

## Programas / Funções

Nº funções	10
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  
**Temporizador** Sim  
**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim

**Outras opções**  
**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**  
**Pré aquecimento rápido** Sim

Manter quente

Sim

## Especificações técnicas



**Capacidade (L)** <50 l  
**Temperatura mínima** 30 °C  
**Temperatura máxima** 250 °C  
**Nº de níveis para tabuleiros** 2  
**Nº de lâmpadas** 1  
**Tipo de iluminação** Halogénio  
**Potência das lâmpadas** 40 W  
**Illuminação na abertura da porta** Sim  
**Potência da resistência grill** 1500 W  
**Interrupção das resistências na abertura da porta** Sim  
**Abertura da porta** Aba para baixo

<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Interrupção do microondas por abertura da porta</b>	Sim
<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Círculo de arrefecimento</b>	Círculo de arrefecimento simples
<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



**Volume útil**

40 l

Nº de fornos

1

Potência efetiva do microondas

800 W

## Acessórios incluídos

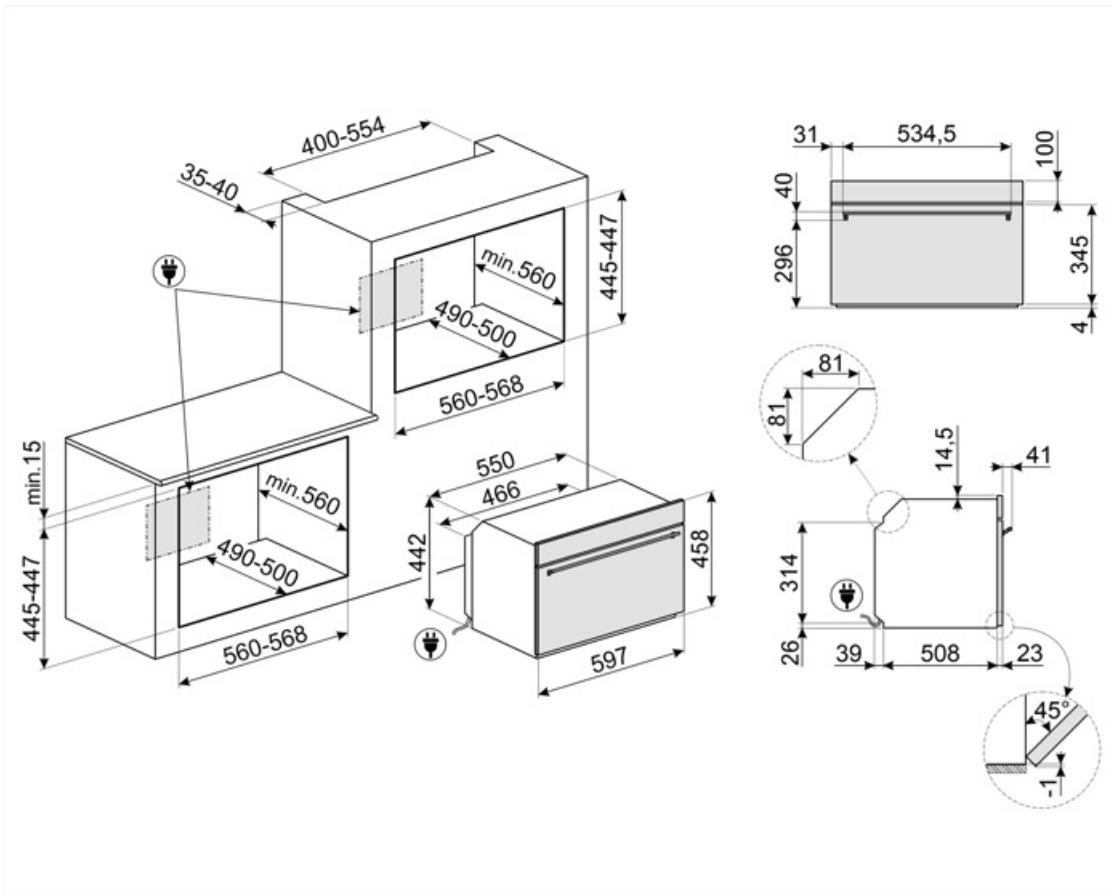
Grelha com travão 1  
Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro de vidro 1

## Ligaçāo elétrica

Tensāo (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

### 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.

### 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.

### AIRFRY2



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 peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### 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 eletrodomésticos 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.
	Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.		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.		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.		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 baixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

 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.	 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.
 Altura do eletrodoméstico.	 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.	 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.
 Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.	 Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.