

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

 Descongelação 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
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 250 °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 grill 1500 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 800 W

Acessórios incluídos

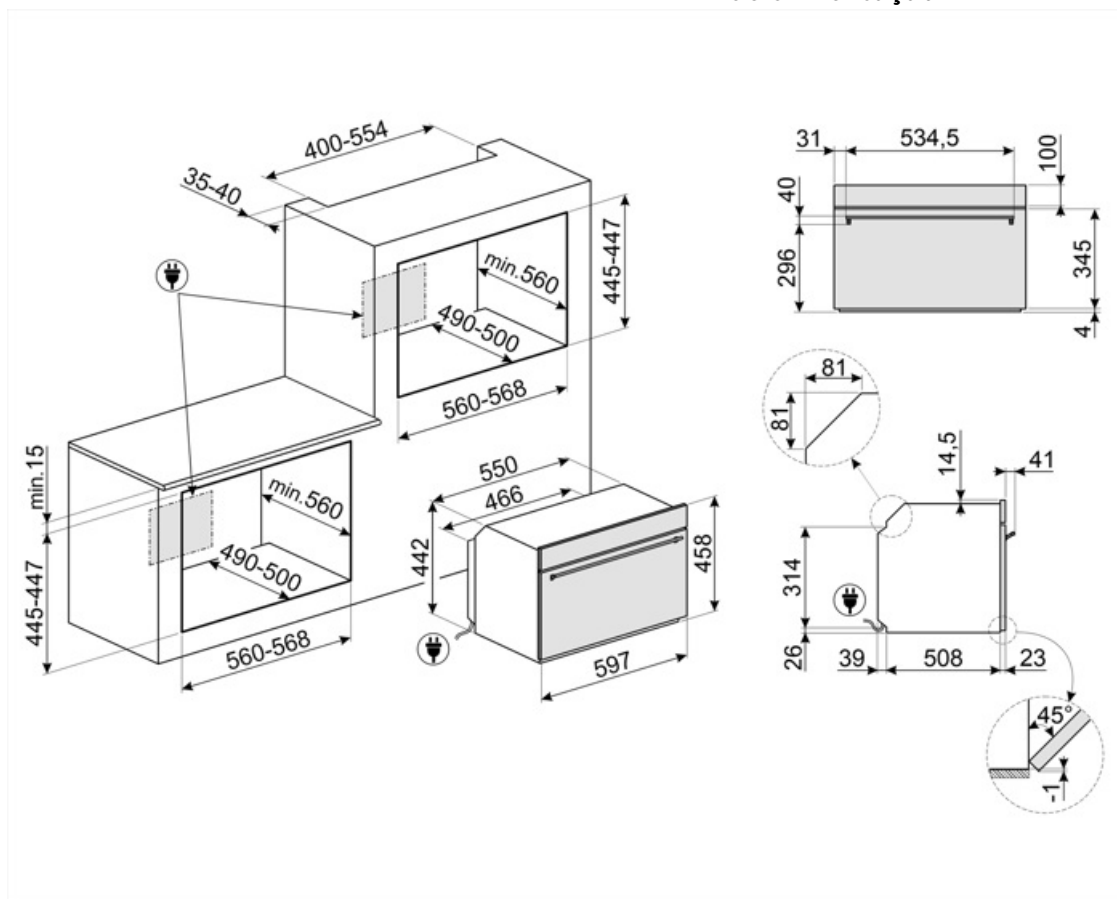
Grelha com travão 1
 Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro de vidro 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  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>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>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>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> |