

# SO4301M1X



<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>Código EAN</b>	8017709297282



## Design

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

## Comandos

<b>Display</b>	CompactScreen	<b>Comandos</b>	Comandos
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Nº de comandos</b>	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

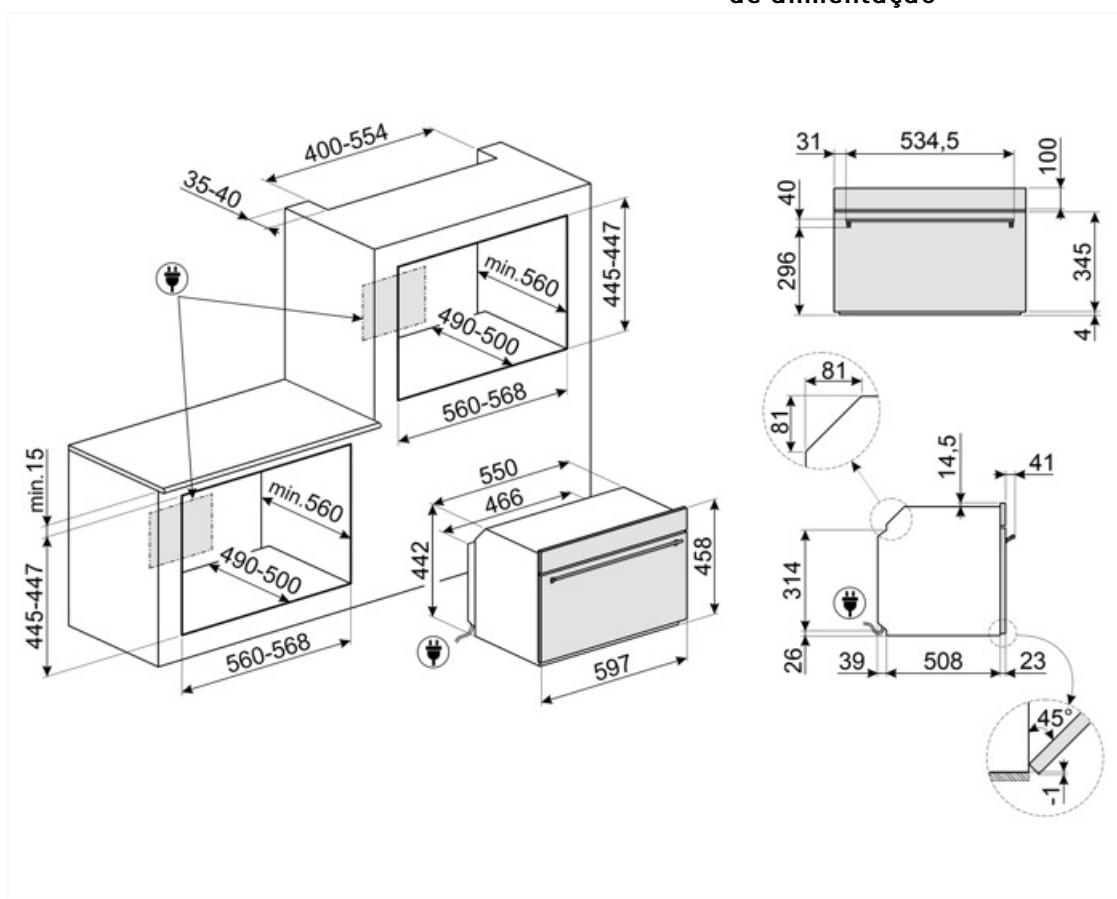
Grelha com travão 1  
Grelha para inserir no tabuleiro 1

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.

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | 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.  |  | Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.   |