

SO4202M1B



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
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709364496



Design

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

Comandos



Display	EvoScreen	Comandos	Touch Control
Tecnologia Display	Display LCD		

Programas / Funções

Nº funções	11
Programas automáticos	No
Receitas pessoais	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

 Descongelo por tempo	 Fermentar	 Na pedra
 Barbecue	 Fritar	 Sabbath

Programa de limpeza

 VaporClean

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

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração Sim

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L) <50 l

Cavity QS-Galileo

Temperatura mínima 25 °C

Temperatura máxima 250 °C

Nº de níveis para tabuleiros 2

Nº de lâmpadas 2

Tipo de iluminação Halogénio

Potência das lâmpadas 40 W

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

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente

Sim

Iluminação na abertura da porta	Sim	Abertura suave	Sim
Potência da resistência inferior	1000 W	Chaminé	Fixa
Potência da resistência grill	2000 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Potência da resistência circular	1400 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	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



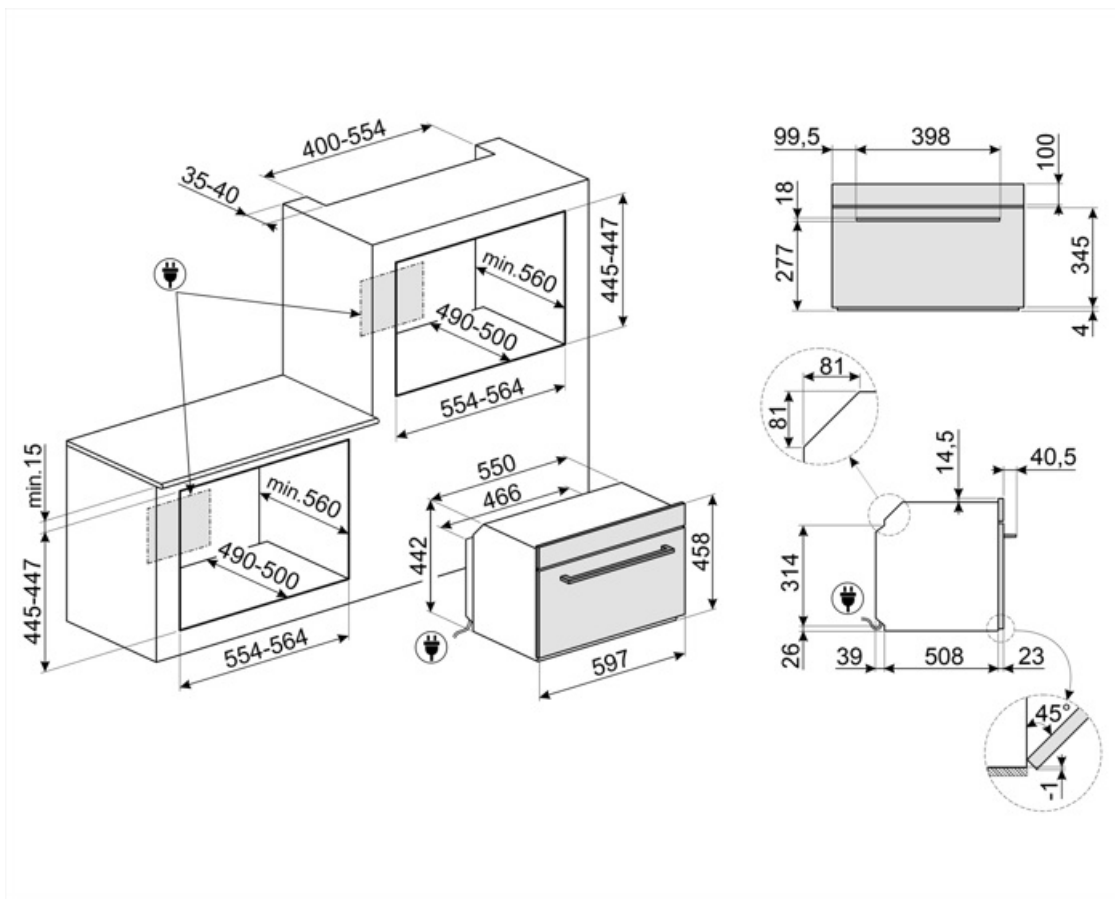
Volume útil	40 l	Potência efetiva do microondas	800 W
Nº de fornos	1	Microwave - Output power	800 W

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Tabuleiro de vidro	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Potência elétrica nominal	3300 W
Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Frequência (Hz)	50 Hz
Corrente (Amperes)	15 A	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.

Alternative products



SO4202M1S

Silver

Symbols glossary



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.



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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

	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 abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.		Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
	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.		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.
	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.		Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
	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.		Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
	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.
	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.		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.