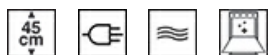


SO4101M0B3



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde con grill
Piattaforma Galileo	Micro + grill
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709341633



Estetica

Estetica	Linea	Porta	Tuttovetro
Colore	Nero	Maniglia	Linea minimal
Design	Piatto	Colore maniglia	Nero
Materiale	Vetro	Logo	Serigrafato
Tipo vetro	Clear1	Manopole	Linea
Colore serigrafia	Grigio	Colore manopole	Nero
Tipo serigrafia	Simboli		

Comandi

Nome display	CompactScreen	Regolazione comandi	Manopole
Tecnologia display	LCD	N° manopole	2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 4
Funzioni cottura tradizionali

Grill largo

Funzioni microonde

Microonde

Microonde + grill

Chef plate

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì
Contaminuti	Sì	Modalità showroom / fiera	Sì
Contaminuti impostabili	1		

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	30 °C	Porta	a temperatura controllata
Temperatura massima	280 °C	N° vetri porta totale	3
N° di ripiani	2	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
N° di luci	1	Camino	Fisso
Tipo di luce	Alogene	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Potenza luce	40 W	Condotto di Raffreddamento	Singolo
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	240x462x401 mm
Resistenza grill - Potenza	1500 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Apertura porta	A ribalta	Schermo protettivo microonde	Sì

Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità	40 l	Potenza resa microonde	800 W
Numero di cavità	1		

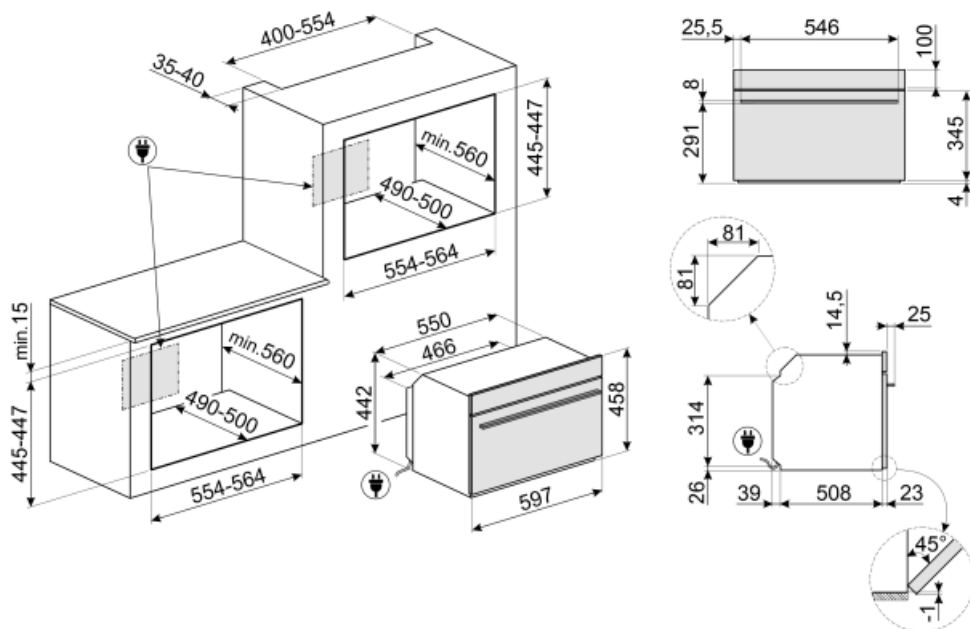
Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop (ribassata)	1
------------------------------	---












Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 13 A
Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W

Frequenza 50 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



Glossario simboli

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole**
-  **Elettrico**
-  **Microonde:** penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.
-  **Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.**
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Porta a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  **Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Microonde + resistenza grill:** l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.



45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Indica il volume utile della cavità del forno.