

SO4101M1B3



Categoría

Familia

Alimentación

Sistema de cocción

Método de cocción

Plataforma Galileo

Código EAN

Compacto 45 cm

Horno

Eléctrico

Eléctrico

Combinado Microondas

Micro combi

8017709337292



Estética

Estética	Línea	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Linea minimal
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	Mandos	Línea
Color serigrafía	Gris	Color mandos	Negro

Mandos









Nombre del display	CompactScreen	Ajustes	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2

Programas/Funciones





Número de funciones de cocción

10

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 ECO	 Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)		

Función microondas

 Microondas	 Microondas + inferior + superior + ventilador	 Microondas + resistencia circular + ventilador
 Microondas + grill		

Otras funciones

 Descongelación por tiempo
--

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco
Cuentaminutos	Sí	Opción Show Room Demo	Sí
Programador	1	Pre-calentamiento rápido	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí		

Características técnicas



Capacidad (L)	<50 l	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Temperatura mínima	30 °C	Puerta	Puerta fría
Temperatura máxima	280 °C	Nº de vidrios totales de la puerta	3
Nº de estantes	2	Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
N.º de luces	1		
Tipo de Luz	Halógenas		

Potencia luz	40 W	Chimney	Fixed
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia grill - Potencia	1750 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	211x462x401 mm
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
		Filtro protector microondas	Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil	40 l	Potencia de salida útil microondas	850 W
Nº de cavidades	1		

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Bandeja Pyrex	1
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3100 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	14 A	Longitud del cable de alimentación	150 cm



Accesorios Compatible

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



ET20













Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad

















GTT2



Symbols glossary

 <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p>	 <p>Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.</p>
 <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p>	 <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>
 <p>Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p>	 <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p>
 <p>Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles.</p>	 <p>Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p>
 <p>Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.</p>	 <p>ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía.</p>

 <p>Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.</p>	 <p>Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.</p>
 <p>Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.</p>	 <p>Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.</p>
 <p>Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef</p>	 <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.</p>
 <p>45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.</p>	 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>
 <p>Mandos retroiluminados: los mandos retroiluminados en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular en las placas, porque en ausencia de llama, la luz de los mandos se apaga.</p>	 <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>
 <p>Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.</p>	 <p>2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.</p>
 <p>Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.</p>	 <p>Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.</p>



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.