# SO4101M1B3

| | |
|---|---|
| **Categoría** | Compacto 45 cm |
| **Familia** | Horno |
| **Alimentación** | Eléctrico |
| **Sistema de cocción** | Eléctrico |
| **Método de cocción** | Combinado Microondas |
| **Plataforma Galileo** | Micro combi |
| **Sistema de limpieza** | Ever Clean enamel |
| **Código EAN** | 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.° de mandos** | 2 |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **Número de funciones de cocción** | 10 |

**Funciones de cocción tradicionales**

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

**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)** | 40 l | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Cavidad** | QS-Galileo | | |
| **Temperatura mínima** | 30 °C | **Tipo de apertura de la puerta** | Frontal |
| **Temperatura máxima** | 280 °C | **Puerta** | Puerta fría |
| **N° de estantes** | 2 | | |
| **N.° de luces** | 1 | | |

| | |
|---|---|
| **Tipo de Luz** | Halógenas |
| **Potencia luz** | 40 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí |
| **Resistencia inferior - Potencia** | 1000 W |
| **Resistencia grill - Potencia** | 1750 W |
| **Resistencia circular - Potencia** | 1400 W |
| **N° de vidrios totales de la puerta** | 3 |
| **Interrupción microondas al abrir la puerta** | Sí |
| **Chimney** | Fija |
| **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Conducto de enfriamiento** | Individual |
| **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 211x462x401 mm |
| **Regulación de la temperatura** | Electrónica |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean |
| **Filtro protector microondas** | Sí |

## Prestaciones/Etiqueta energética



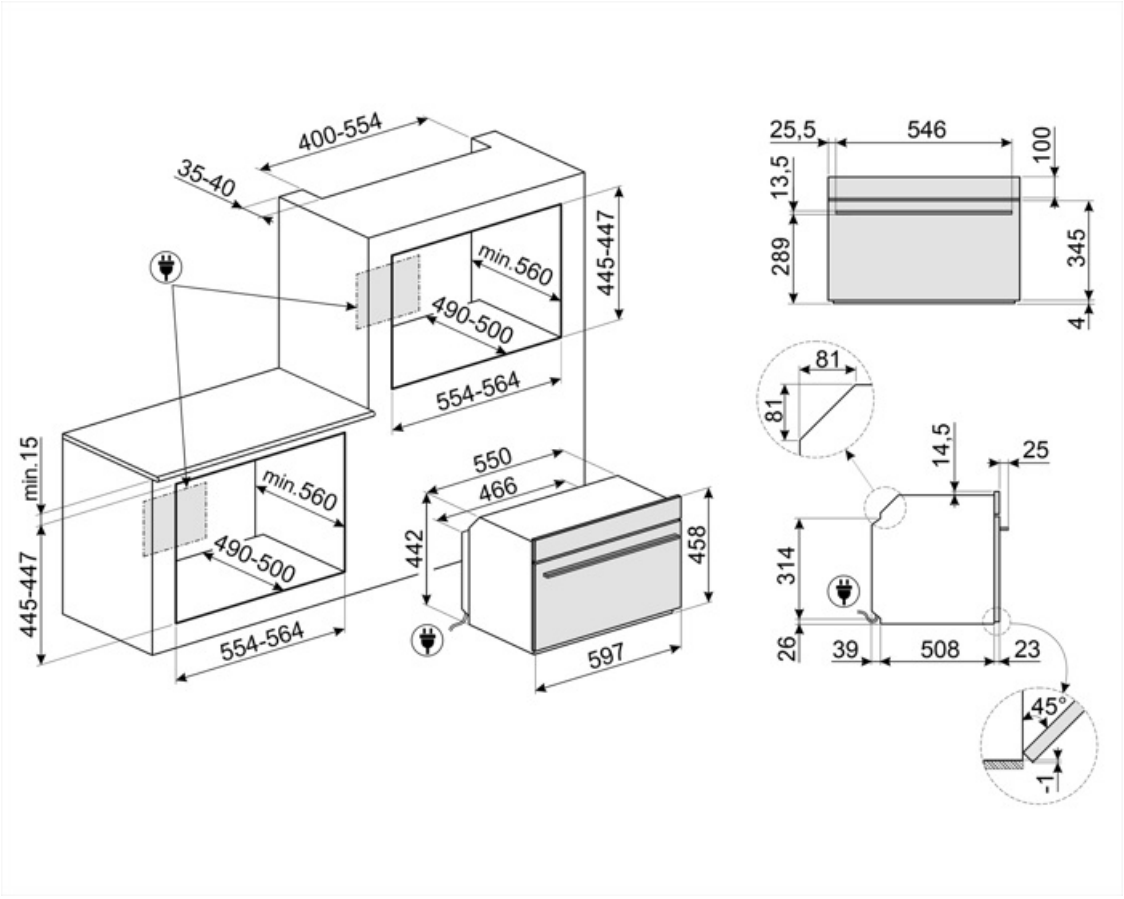

| | |
|---|---|
| **Volumen útil** | 40 l |
| **N° de cavidades** | 1 |
| **Potencia de salida útil microondas** | 850 W |

## Equipo accesorios incluidos

| | |
|---|---|
| **Rack with back stop (concave)** | 1 |
| **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Bandeja Pyrex** | 1 |

## Conexión eléctrica

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


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
25,5
546
100
13,5
289
345
4
81
81
14,5
25
314
26
39
508
23
45°
1

## Accesorios Compatible



**BBQ**

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos 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



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.



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.




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



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



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.



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.




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.



Electric



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 .



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 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 .

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 consumo de energía .

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 .

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.

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.

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

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.

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .

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.

KEEP WARM

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.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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.

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.



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.




Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.




Indica el volumen útil de la cavidad del horno