SO4104M2PG

Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Microondas
Plataforma Galileo	Speedwave
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709326814



Estética

Estética	Línea	**Color serigrafía**	Negro
Color	Neptune Grey	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Acabado	Mate	**Puerta**	Todo vidrio
Diseño	Plato	**Tirador**	Linea minimal
Material	Vidrio	**Color del tirador**	Metal satinado y negro
Tipo de vidrio	Claro	**Logo**	Serigrafiado

Mandos

Nombre del display	VivoScreen	**N° de idiomas en el display**	20
Tecnología de pantalla	TFT		
Ajustes	Táctil	**Display idiomas**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	15
Programas automáticos	150

Recetas personalizables 10

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

Inferior termoventilado

Pizza

Función microondas

Microondas

Microondas + inferior + superior + ventilador

Microondas + resistencia circular + ventilador

Microondas + grill

Microondas + circular + base

Calentamiento y regeneración.

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Descongelación por peso

Fermentación

Cocción piedra pizza

BBQ

Air-Fry

Derretir

Suave

Palomitas

Mantener caliente

Calienta platos

Sabbath

Funciones de limpieza

Vapor Clean

Modo Sabbath Sí

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**SameTime**	Sí
Cuentaminutos	Sí	**Cocción Delta T**	Sí
Programador	3	**Opción Show Room Demo**	Sí

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Brillo, ECO-logic, Tonos, Volumen de tonos
Cocción con termómetro sonda	Sí
Cocción en varios pasos	Sí, hasta dos pasos
Smart cooking	Sí
Modalidad video demo-tutorial	Sí
Guías táctiles	Sí
Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Pre-calentamiento rápido	Sí
Instant GO	Sí

Características técnicas



Capacidad (L)	40 l
Cavidad	QS-Galileo
Temperatura mínima	25 °C
Temperatura máxima	250 °C
N° de estantes	2
N.° de luces	1
Tipo de Luz	LED
Potencia luz	3 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	1400 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Puerta fría
N° de vidrios totales de la puerta	3
Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
Bisagras Soft Close	Sí
Apertura suave	Sí
Inverter	Sí
Stirrer	Sí
Chimney	Doble
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Individual
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	214x462x397 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	900 W

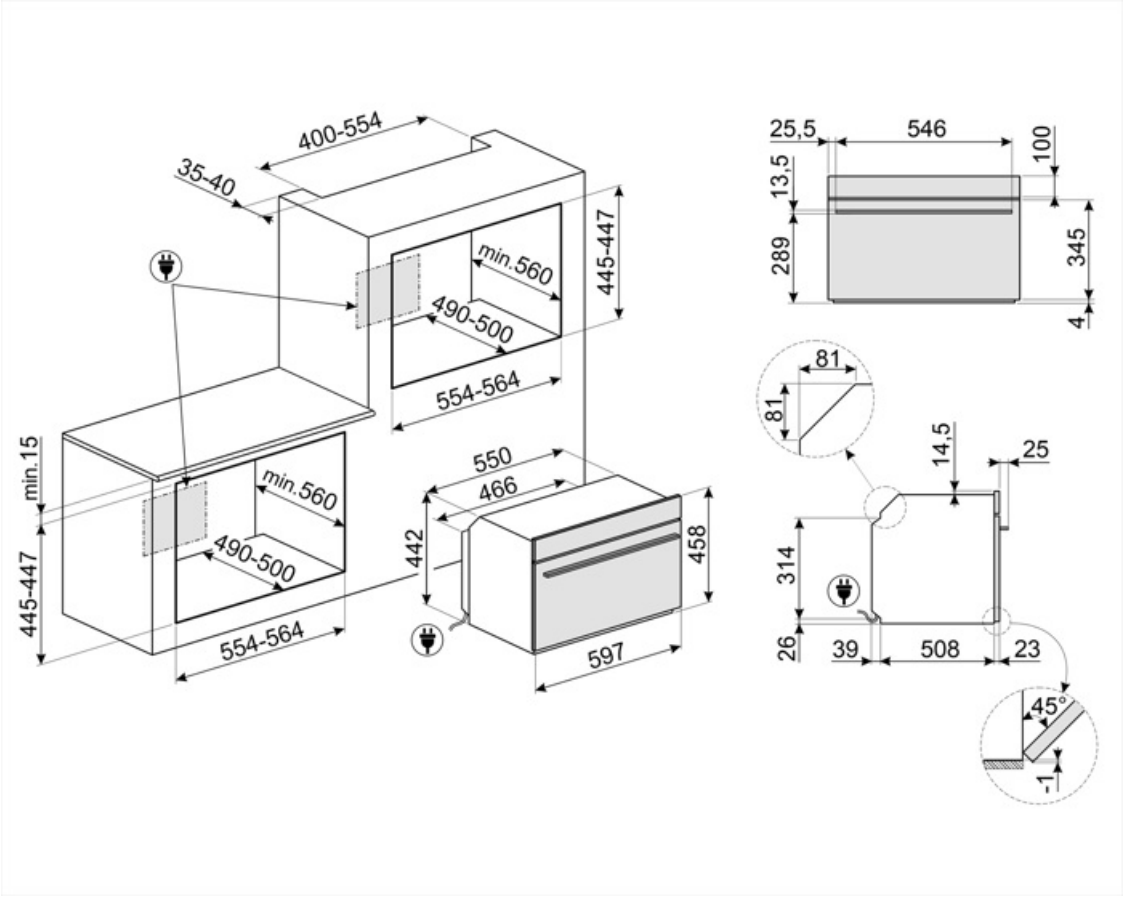
Equipo accesorios incluidos



Rack with back stop (concave)	1	**Guías telescópicas de extracción total**	1
Rejilla inserción bandeja	1	**Sonda de temperatura**	Si, multipuntos medición
Bandeja Pyrex	1		

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Datos nominales de conexión eléctrica**	3000 W
Enchufe	No	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	150 cm



Accesorios Compatible



AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



GTP2



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



GTT2



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



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

Symbols glossary



Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.



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.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



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.



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.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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



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 .



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



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 .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



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.



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



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



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 .



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 .



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.



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



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.

Calienta platos

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

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.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

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.

KEEP WARM

Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .

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.

Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función

El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar .

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

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.

Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.

INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.

The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.

The inverter technology allows to generate microwaves continuously and at the desired power. The constant flow, without on and off cycles, allows you to precisely control the temperature, reduce times, avoids wasting energy and allows you to obtain excellent cooking, defrosting and re-heating results, thanks to the smaller difference between core and surface temperature in food.

Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña

DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.

Active and controlled microwave distribution. The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.

The perfect way to have a complete menu in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time.

Función de cocción específica para la rejilla de freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.

The double chimney technology create a special airflow inside the cavity that reduce the consensation inside the cavity during microwave cooking, where the cavity is cold and the food is warm

Function to melt butter and chocolate without using the bain-marie



Function to soften butter and cheese It is useful for quickly bringing frozen desserts to serving temperature The function can also be used to soften ice cream



Function for the preparation of popcorn packaged in bags