SO4301M0NK

Categoría	Compatto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Metodo di Cottura	Microondas
Plataforma Galileo	Micro + grill
Código EAN	8017709357436



Estética

Estética	Clásica	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro	**Puerta**	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Mate	**Tirador**	Clásica
Diseño	Plato	**Color asa**	Negro
Material	Inox	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de inox	Satinado	**Mandos**	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	**Color mandos**	Negro
Color serigrafía	Plata		

Mandos

Nombre del display	CompactScreen	**Regulación de mandos**	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales

Grill ancho

Función microondas

Microondas

Microondas + grill

Plato de chef (panadero)

Otras funciones

 Descongelamiento por tiempo

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción
Cuentaminutos	Sí
Programador	1
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí
Opción Show Room Demo	Sí

Características técnicas



Capacidad (L)	40 l
Cavidad	QS-Galileo
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	250 °C
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 grill - Potencia	1500 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	de temperatura controlada
N.° de vidrios de puerta total	3
Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
Chimney	Fija
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Individual
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	240x462x401 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Filtro protector microondas	Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



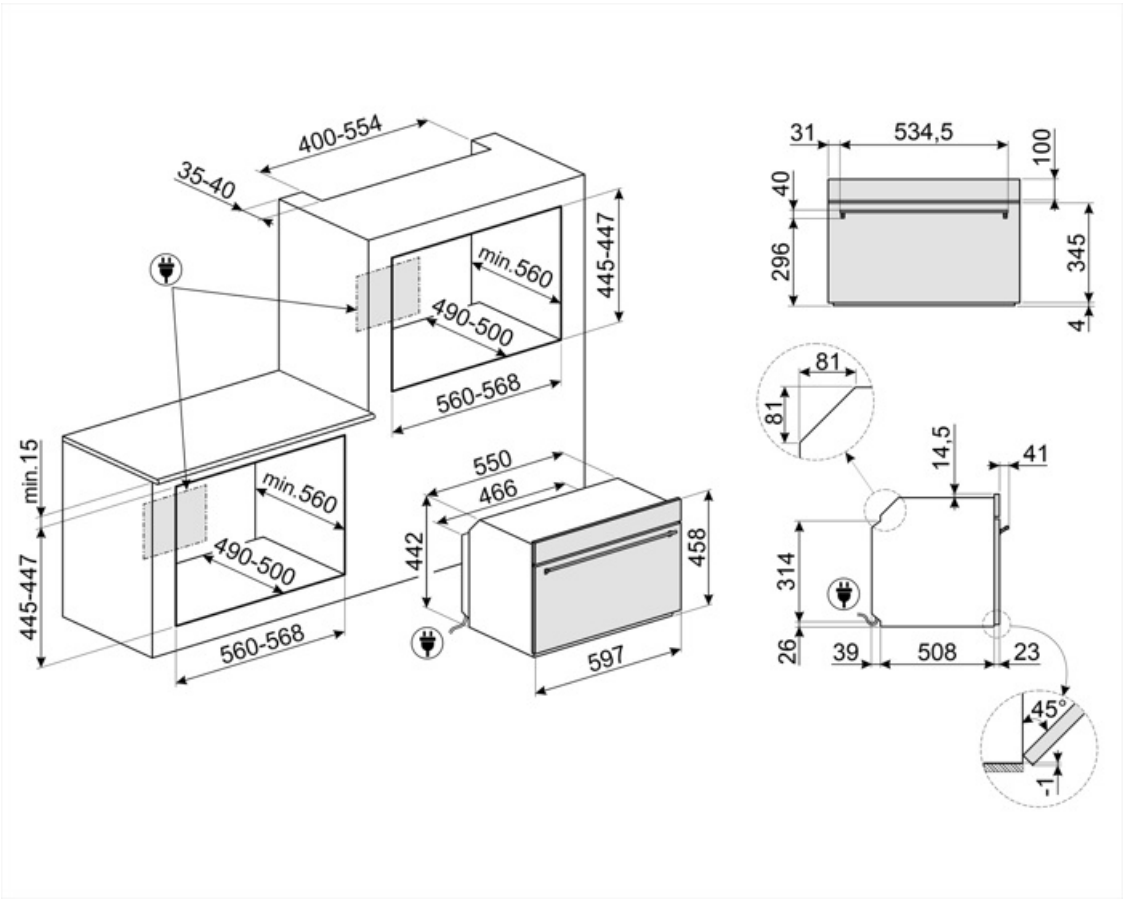
Volumen útil	40 l
N° de cavidades	1
Potencia de salida útil microondas	800 W

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1

Conexión eléctrica

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



Compatible Accessories



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



ET20

Bandeja esmaltada, 20 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

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.



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.



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 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 + 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.



El horno microondas permite cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía, sin necesidad de precalentamiento.



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



Electric



Función Baker: función presente en hornos microondas. Adecuado para cocinar alimentos en el plato crujiente especial, lo que lo hace crujiente y dorado. Particularmente adecuado para pizza y papas, así como tocino, huevos y salchichas.



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.



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.

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

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.

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.

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

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.