

SO4301M0X



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Microondas
Plataforma Galileo	Micro + grill
Código EAN	8017709299804



Estética

Estética	Clásica	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Tipo de serigrafía	Símbolos
Acabado	Anti-huellas	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Diseño	Plato	Tirador	Clásica
Material	Acero inoxidable	Color del tirador	Inox
Tipo de inox	Cepillado	Logo	Embutido
Tipo de vidrio	Nerovista	Mandos	Clásica

Mandos



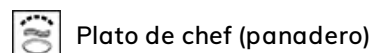
Nombre del display	CompactScreen	Ajustes	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	4
Funciones de cocción tradicionales	



Función microondas



Otras funciones



Descongelación por tiempo

Opciones



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

Características técnicas



Capacidad (L)	40 l	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Cavidad	QS-Galileo	Puerta	Puerta fría
Temperatura mínima	30 °C	N° de vidrios totales de la puerta	3
Temperatura máxima	250 °C	Interrupción microondas al abrir la puerta	Sí
N° de estantes	2	Chimney	Fija
N.º de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Conducto de enfriamiento	Individual
Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	240x462x401 mm
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia grill - Potencia	1500 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Filtro protector microondas	Sí

Prestaciones/Etiqueta energética



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

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1
----------------------------	---

Conexión eléctrica

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.



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



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



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.



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



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



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