SO4301M1N

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	8017709352523



Estética

Estética	Clásica	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro mate	**Puerta**	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Mate	**Tirador**	Clásica
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Material	Acero inoxidable	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de inox	Cepillado	**Mandos**	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	**Color mandos**	Negro
Color serigrafía	Plata		

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
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	**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		
N.° de luces	1		
Tipo de Luz	Halógenas		

Potencia luz	40 W	**Chimney**	Fija
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Resistencia grill - Potencia	1500 W	**Conducto de enfriamiento**	Individual
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	**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



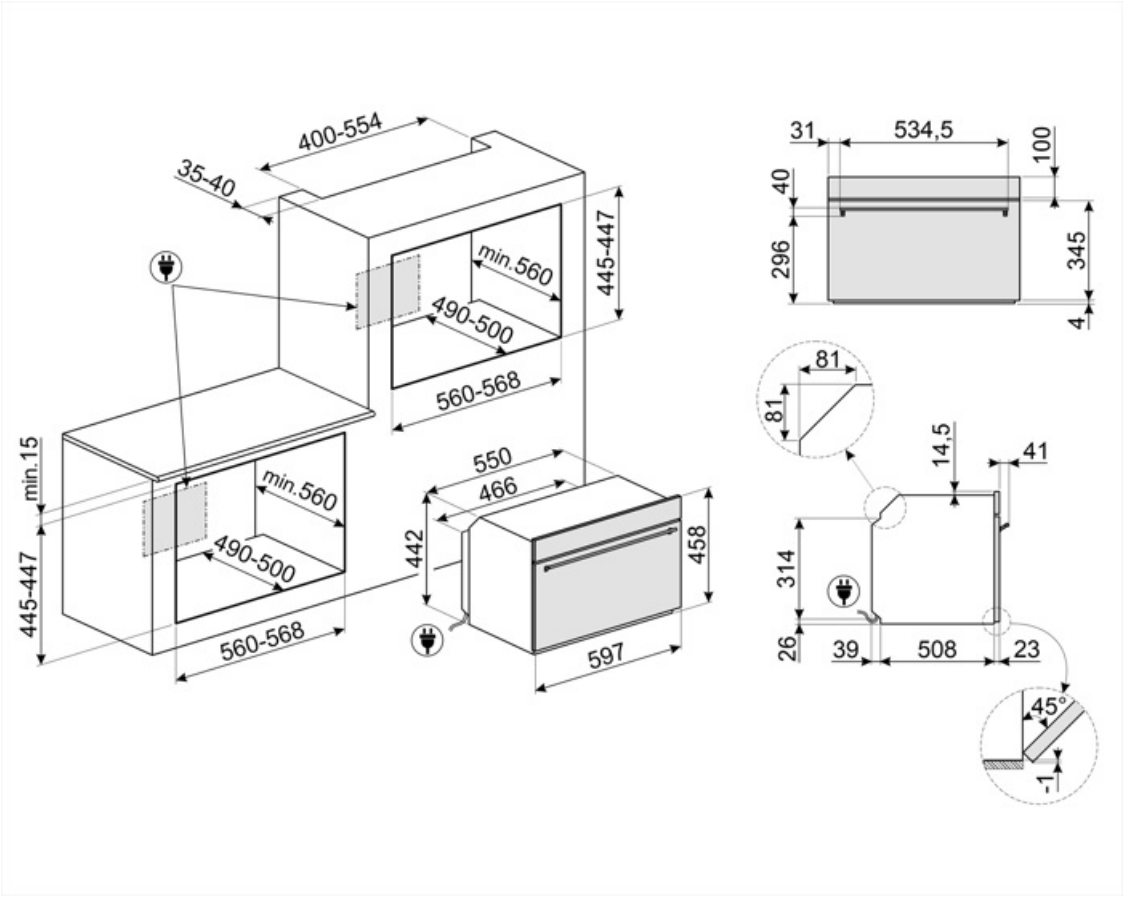
Volumen útil	40 l	**Potencia de salida útil microondas**	800 W
N° de cavidades	1		

Equipo accesorios incluidos

Rack with back stop (concave)	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


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
560-568
min.15
445-447
min.560
490-500
560-568
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14.5
41
314
26
39
508
23
45°
1

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



GTT2



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

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.



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 .



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.



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.



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 .

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.

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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

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

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 .

KEEP WARM

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.

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