

# SO4301M1X




<b>Categorie</b>	45 cm
<b>Familie</b>	Oven
<b>Voeding</b>	Elektrisch
<b>Warmte bron</b>	Elektrisch
<b>Bereidingswijze</b>	Combi-magnetron
<b>Technologie</b>	Micro combi
<b>EAN-code</b>	8017709297282



## Design

<b>Esthetiek</b>	Classici	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Roestvrij staal	<b>Type zeefdruk</b>	Symbolen
<b>Afwerking</b>	Vingervlekvrij	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Design</b>	Plat	<b>Handgreep</b>	Classici
<b>Materiaal</b>	Roestvrij staal	<b>Kleur handgreep</b>	Roestvrijstaal
<b>Type roestvrijstaal</b>	Geborsteld	<b>Logo</b>	In reliëf
<b>Type glas</b>	Zwart	<b>Bedieningsknoppen</b>	Classici

## Bediening

			
<b>Naam display</b>	CompactScreen	<b>Regeling bediening</b>	Bedieningsknoppen
<b>Display technologie</b>	LCD	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2

## Programma's / functies

**Aantal kookfuncties** 10

**Traditionele kookfuncties**



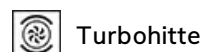
Statisch



Geventileerd



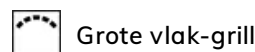
Circulaire



Turbohitte



ECO




Grote vlak-grill

## Bereidingsfuncties met microgolven

 Magnetron	 Geventileerd	 Circulaire
 Magnetron met grill		

## Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

## Opties



<b>Opties</b>	Automatische in- en uitschakeling	<b>Overige opties</b>	Warmhoudfunctie
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	1		
Kinderbeveiliging	Ja		

## Technische specificaties



<b>Inhoud (l)</b>	40 l	<b>Deur openen</b>	Standaard opening
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Deur</b>	Temperatuur gecontroleerde deur
<b>Minimum temperatuur</b>	30 °C	<b>Totaal aantal ruiten</b>	3
<b>Maximum temperatuur</b>	250 °C	<b>Automatische uitschakeling magnetron bij openen deur</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	2	<b>Chimney</b>	Fixed
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Koelleiding</b>	Enkel
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	211x462x401 mm
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektronisch
<b>Grill - vermogen</b>	1500 W	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille
<b>Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur</b>	Ja	<b>Veiligheidsscherm magnetrondeur</b>	Ja

## Prestaties / energielabel



<b>Netto inhoud</b>	40 l	<b>Effectief magnetronvermogen</b>	800 W
<b>Aantal ovens</b>	1		

## Meegeleverde accessoires

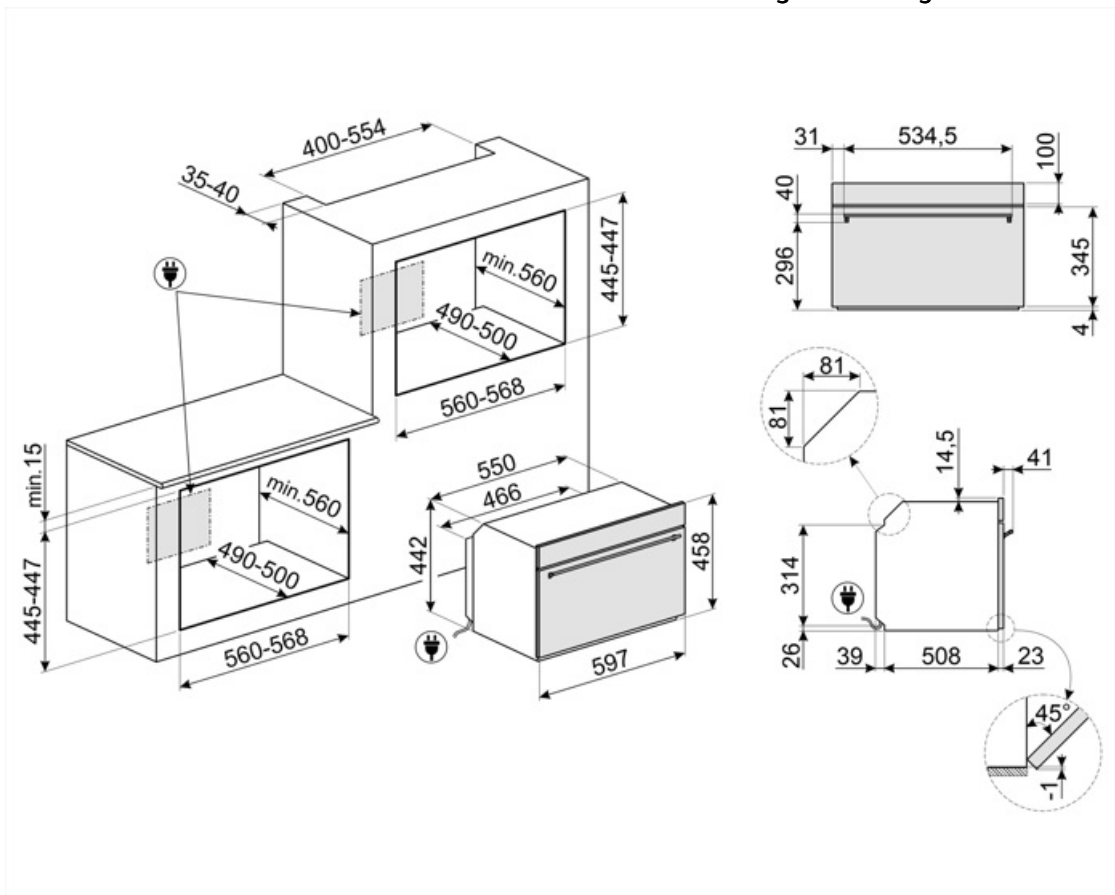
Ovenrooster met stop 1  
Inzetrooster 1

Glazen ovenplaat 1

## Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V  
Stekker Nee  
Stroom 14 A

Nominale aansluitwaarde 3100 W  
Frequentie 50 Hz  
Lengte voedingskabel 150 cm



## Compatibele Accessoires

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### BBQ

Dubbelzijdig



### ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



### 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



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep





























### GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



## Symbols glossary

 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>	 <p>Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities, while providing maximum flexibility of household appliances.</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.</p>	 <p>Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.</p>
 <p>Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.</p>	 <p>Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.</p>

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |  <p>Compact appliances with a height of 45 cm - perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |  <p>verlichting</p>   |
|  <p>Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.</p>  |  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p>   |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p>                                   |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>   |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.</p>   |