SO4301M1X

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



Design

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

Bediening

Naam display	CompactScreen	**Regeling bediening**	Bedieningsknoppen
Display technologie	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	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



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

Technische specificaties



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

Prestaties / energielabel



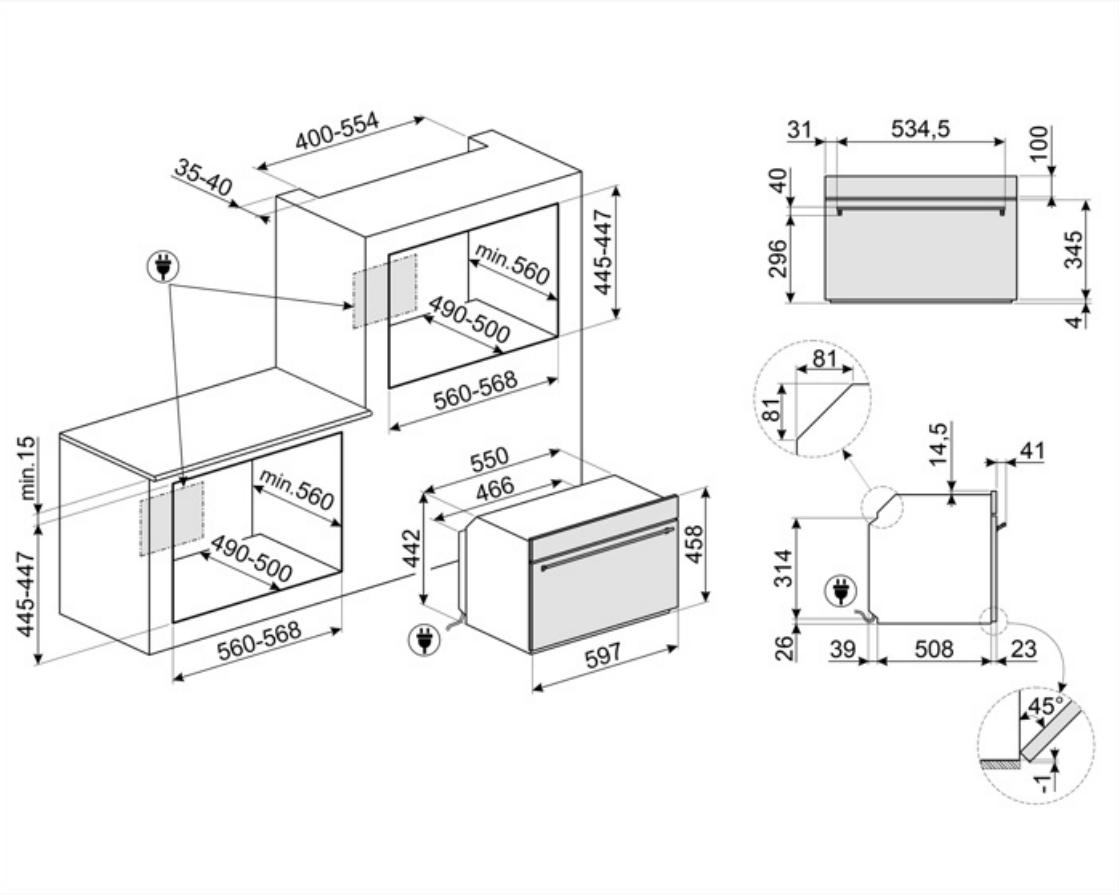
Netto inhoud	40 l
Aantal ovens	1
Effectief magnetronvermogen	800 W

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Glazen ovenplaat**	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3100 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50 Hz
Stroom	14 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm



Compatibele Accessoires



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.



BBQ

Dubbelzijdig



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 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.



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



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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).



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.



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.



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.



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.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Electric



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.



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.



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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.



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.

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.

KEEP WARM

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%.

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.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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.

verlichting

The oven cavity has 2 different cooking levels.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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