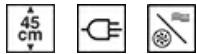


SO4401M1X



| | |
|--------------------|----------------------|
| Categoría | Compacto 45 cm |
| Familia | Horno |
| Alimentación | Eléctrico |
| Sistema de cocción | Eléctrico |
| Método de cocción | Combinado Microondas |
| Plataforma Galileo | Micro combi |
| Código EAN | 8017709325732 |



Estética

| | | | |
|----------------|------------------|--------------------|----------------------|
| Estética | Selección | Color serigrafía | Negro |
| Color | Acero inoxidable | Tipo de serigrafía | Símbolos |
| Acabado | Anti-huellas | Puerta | Con panel |
| Diseño | Plato | Tirador | Escuadrada selección |
| Material | Acero inoxidable | Color del tirador | Inox |
| Tipo de inox | Cepillado | Logo | Embutido |
| Tipo de vidrio | Nerovista | Mandos | Selección |

Mandos



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

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

10

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

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

Cuentaminutos

Sí

Programador

1

Bloqueo de teclas/Modo
seguridad para niños

Otras funciones

Opción Show Room
Demo

Pre-calentamiento
rápido

Mantener caliente

Sí

Sí

Características técnicas



Capacidad (L)

<50 l

Temperatura mínima

30 °C

Temperatura máxima

250 °C

Nº de estantes

2

N.º de luces

1

Tipo de Luz

Halógenas

Puerta

Puerta fría

Nº de vidrios totales de
la puerta

Interrupción microondas
al abrir la puerta

Chimney

Fixed

Sistema de enfriamiento

Tangencial

| | | | |
|---|---------|---|--------------------|
| Potencia luz | 40 W | Conducto de enfriamiento | Individual |
| Encendido de la luz al abrir la puerta | Sí | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 211x462x401 mm |
| Resistencia grill - Potencia | 1500 W | Regulación de la temperatura | Electrónica |
| Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí | Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean |
| Tipo de apertura de la puerta | Frontal | Filtro protector microondas | Sí |

Prestaciones/Etiqueta energética



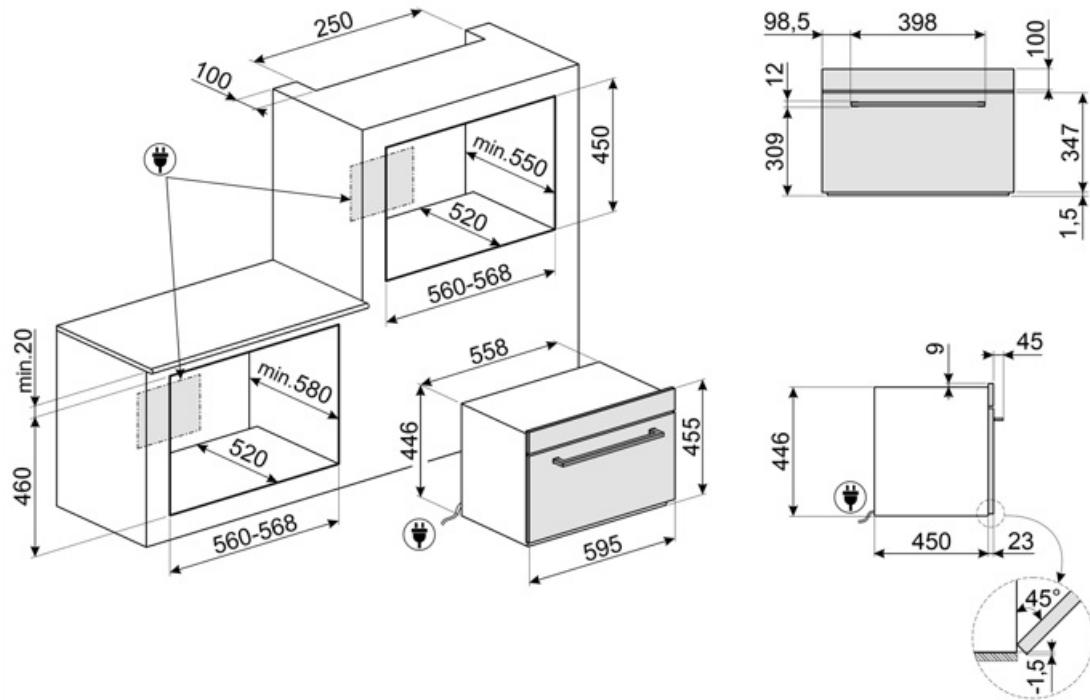
| | | | |
|-----------------|------|-------------------------|-------|
| Volumen útil | 40 l | Potencia de salida útil | 800 W |
| Nº de cavidades | 1 | microondas | |

Equipo accesorios incluidos

| | | | |
|----------------------------|---|---------------|---|
| Bandeja con tope posterior | 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 |



Accesories Compatible



AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



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

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.



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



GTT2



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.



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.



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.



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.



Electric



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.



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 .



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.



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 .

ECO

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: 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.



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.



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.



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 + resistencia 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 .



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.



KEEP_WARM_72dpi



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



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.



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.



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.