SO4204S4PBI

Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Vitality system	oui
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Technologie Galileo	Steam100 Pro
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709365578



Esthétique

Esthétique	Musa	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Noir	**Porte**	Plein verre
Design	Plat	**Poignée**	Musa
Matériau	Verre	**Couleur de la poignée**	Noir
Type de verre	Noir Eclipse	**Logo**	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Gris		

Commandes

Nom afficheur	VivoScreen	**Nombre de langues disponible sur l'afficheur**	20
Technologie de l'afficheur	TFT	**Langues disponibles sur afficheur**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Type de commandes	Complètement tactile évolué		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	20
Programmes automatiques	150

Niveaux de vapeur	3 + manuel
Recettes personnalisables	10

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique

 Chaleur brassée

 Chaleur tournante

 Chaleur tournante turbo



ECO

 Gril fort

 Gril fort ventilé

 Sole



Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)

 Pizza

Fonctions de cuisson avec injection vapeur



Sole + résistance voûte + turbine



Chaleur tournante (circulaire + Turbine)



Sole thermo-ventilée (Circulaire + sole + turbine)



Turbo (résistance circulaire + sole + voûte + turbine)

 Gril ventilé (petit gril + Turbine)

Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale

 Vapeur manuel



Vapeur ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)



Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)

Chaleur tournante + sole

 Réchauffage et régénération

 Sous vide

Autres fonctions vapeur

 Nettoyage réservoir

 Evacuation de l'eau

 Chargement de l'eau

 Détartrage

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps
- Décongélation selon le poids
- Levage
- Cuisson avec pierre réfractaire
- Barbecue
- Friteuse
- Maintien au chaud
- Chauffe-plats
- Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage

- Vapor Clean

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Minuteur	oui
Minuteur réglable	1
Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons
Cuisson avec sonde	oui
Cuissons enchaînées	Oui, jusqu'à 2 étapes
Smart cooking	oui
SameTime	oui
Cuisson DeltaT	oui
Mode Expo	oui
Mode vidéo tutoriel	oui
Guide tactile	oui
Chronologie	Oui, les 10 dernières fonctions utilisées
Préchauffage rapide	oui
Instant Go	oui

Technologie

Capacité (l)	41 l
Cavité	QS-Galileo
Température minimale	25 °C
Température maximale	250 °C
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de turbines	1
Nombre de lampes	2
Type d'éclairage	LED
Puissance de l'éclairage	5 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistante voûte	1000 W
Porte	Tempérée
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Porte intérieure démontable	oui
Nombre total de vitres de la porte	3
Fermeture douce	oui
Ouverture douce	oui
Cheminée	Variable
Système de refroidissement	Centrifuge
Conduit de refroidissement	Simple
Niveau de vapeur	20 - 100%

Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	214x462x397 mm
Contrôle de température	Électronique
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Chargement de l'eau	Fill & Hide 2, automatique
Capacité du réservoir	2 litres

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A++
Volume net	41 l
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.80 kWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	2.88 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	1.58 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	0.44 kWh
Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique	61.1 %

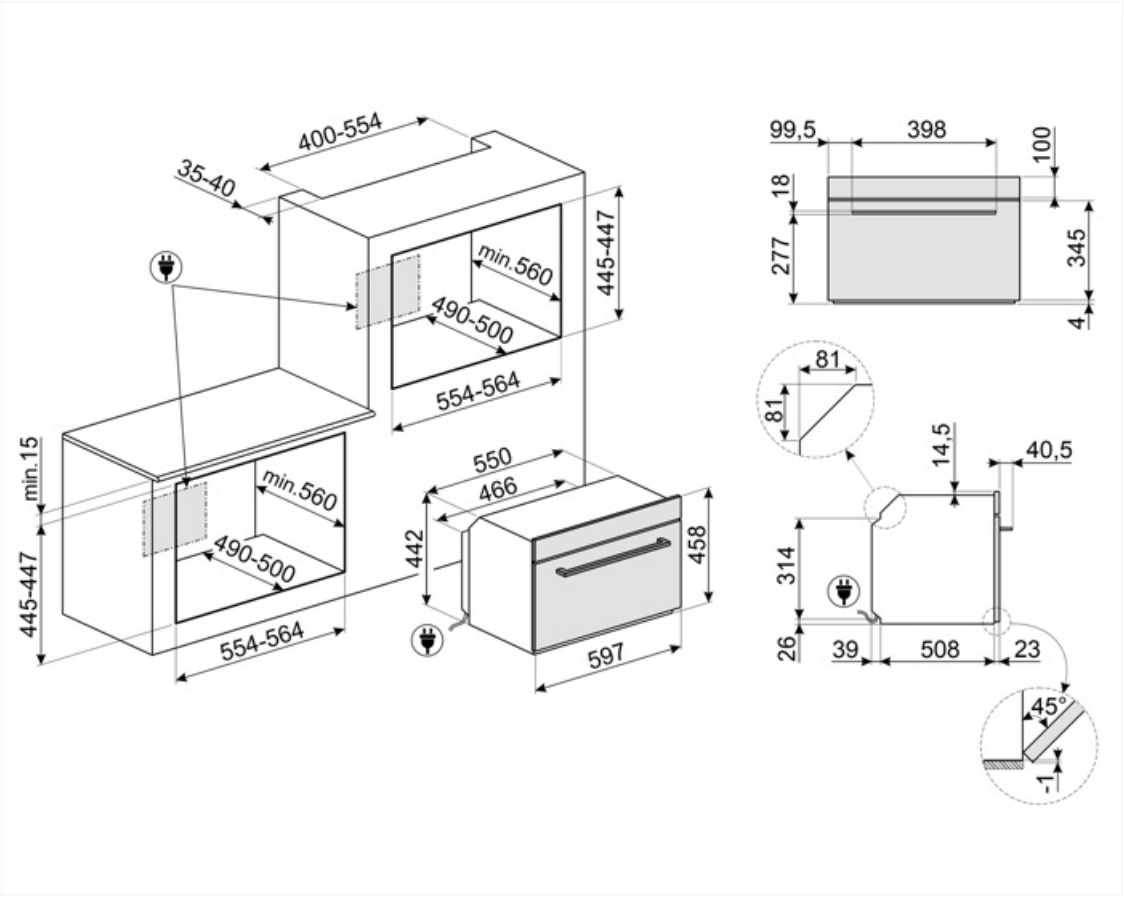
Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière	1
Lèchefrite (profondeur 50 mm)	1
Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite en inox	1
Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)	1
Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Sonde de cuisson	Oui, multipoint

Raccordement électrique

Tension	220-240 V
Type de prise	Câble avec extrémités libres
Intensité	13 A
Puissance nominale	3000 W
Fréquence	50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
99,5
398
100
18
277
345
4
81
81
14,5
40,5
314
26
39
508
23
45°
1

Accessoires Compatibles



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



ET50

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 50 mm. Parfait pour cuire et rôtir la viande et le poisson en sauce. Idéal également pour expérimenter des accompagnements légers et croustillants.



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



ET20

Lèchefrite émaillé adapté pour fours 60 cm et 45 cm. Profondeur 20 mm. Parfait pour une large gamme de pâtisseries savoureuses et sucrées.



GTTV2

Kit rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adapté aux fours à vapeur. Réalisé en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

Symbols glossary



Fonction de cuisson dédiée pour le BBQ à plaque double face. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique des grillades



Le système de chargement de l'eau est conçu pour améliorer l'esthétique du four. Le tube de chargement et de déchargement peut être facilement retiré du four et l'eau peut être remplie à tout moment pendant le cycle de cuisson, sans ouvrir la porte, garantissant ainsi une durée infinie de vapeur.



A++ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Fours combinés vapeur : Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Détartrage : La fonction de détartrage est essentielle pour éliminer les dépôts excessifs dans le réservoir et permettre au produit de fonctionner parfaitement. La nécessité d'effectuer cette opération est indiquée par le produit lui-même.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Extinction automatique de l'éclairage : Pour une plus grande économie d'énergie, l'éclairage s'éteint automatiquement après une minute dès le début de la cuisson.



Electrique



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Cuisson sous vide : Fonction vapeur pour une cuisson parfaite des plats sous vide. Elle rehausse le goût des plats tout en conservant leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est également un type de cuisson incroyable, sain et authentique. La technique de cuisson sous vide permet de transférer efficacement la chaleur de la vapeur aux aliments, évitant ainsi la perte de saveur due à l'oxydation et l'évaporation des nutriments et de l'humidité pendant la cuisson. La cuisson sous vide permet également de mieux contrôler la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, ce qui garantit des résultats de cuisson uniformes. Elle permet également de cuire à une température plus basse que la cuisson traditionnelle.



Vapeur : le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction vapeur avec les fonctions traditionnelles permet une grande flexibilité d'utilisation avec une économie considérable de temps et d'énergie, en gardant inchangées les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'aliment. Idéal pour tous les types d'aliments.



Statique brassée avec vapeur assistée : Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.



Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur : la vapeur combinée à l'air chaud créé par la combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des aliments.



Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur



Régénération : La fonction de régénération permet d'amener les aliments, généralement précuits et conditionnés, à la température de consommation tout en maintenant la qualité de l'aliment.

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Gril ventilé avec vapeur assistée : La chaleur intense du gril est distribuée par la turbine et associée à l'injection de vapeur, ce qui permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses, sans les assécher à l'intérieur.

Ventilé + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélère la cuisson sans sécher les aliments. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisine multi-niveaux.

Base thermoventilée + vapeur assistée : la chaleur intense est renforcée par l'injection de vapeur qui accélèrent la cuisson tout en gardant les aliments moelleux et juteux. Idéal pour les tourtes farcies.

Chaleur tournante avec vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.

Turbo avec vapeur assistée : Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Idéale pour les gros volumes d'aliments ou les aliments nécessitant une cuisson intensive. Les injections de vapeur accélèrent la cuisson sans sécher les aliments.

45 cm : Les fours compacts, d'une hauteur de seulement 40 cm, sont la solution capable de répondre aux exigences fonctionnelles dans des espaces à hauteur réduite. Disponibles en plusieurs types et avec différentes esthétiques, ils offrent plus d'options dans l'équipement de la cuisine.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

Maintien au chaud

Chauffe-plats

Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.

La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.

Préchauffage rapide : Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.

Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.

Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.

2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.

Sonde de cuisson Multipoint

Fonction de cuisson dédiée pour le support de friteuse AIRFRY . Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses.

Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.

Nettoyage du réservoir : Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de nettoyer le réservoir environ une fois tous les 2-3 mois.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs

INSTANT GO : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.

Le moyen idéal pour réaliser un menu complet en quelques étapes simples avec un gain de temps considérable. La grande cavité peut accueillir plusieurs types d'aliments en même temps, qui peuvent être cuits sans aucun échange d'odeurs. Les flux thermodynamiques soigneusement étudiés assurent une cuisson uniforme à tous les niveaux. L'algorithme SameTime calcule les temps, les fonctions de cuisson et tous les paramètres pour que 3 aliments soient prêts en même temps.

Fonction de cuisson dédiée pour la pierre réfractaire rectangulaire PPR2. Dimensions idéales pour la cuisson des pizzas avec les mêmes résultats qu'un feu de bois typique



Cuisson DeltaT : Le four règle automatiquement la température de la cavité à une température prédéfinie (appelée deltaT) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire à l'intérieur, le four augmente automatiquement sa température interne d'un degré. Le four offre la possibilité de choisir entre trois modes de cuisson deltaT différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux et sains de la plus haute qualité.