

SO4301M0N




| | |
|--|--------------------|
| Catégorie | Compact 45 cm |
| Famille | Fours |
| Alimentation | Electrique |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Mode de cuisson | Micro-ondes gril |
| Technologie Galileo | Micro-ondes + Gril |
| Code EAN | 8017709315542 |



Esthétique

| | | | |
|----------------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Esthétique | Classica | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Noir Mat | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Finition | Mat | Poignée | Classica |
| Design | Plat | Couleur de la poignée | Noir |
| Matériau | Inox | Logo | Embouti |
| Type d'inox | Brossé | Esthétique des manettes | Classica |
| Type de verre | Noir Eclipse | Couleur des manettes | Noir |
| Couleur de la sérigraphie | Gris métal | | |

Commandes




| | | | |
|--|---------------|---------------------------|----------|
|  | | | |
| Nom afficheur | CompactScreen | Type de commandes | Manettes |
| Technologie de l'afficheur | LCD | Nombre de manettes | 2 |

Programmes / Fonctions


| | |
|--|----|
| Nombre de fonctions de cuisson | 4 |
| Recettes personnalisables | No |
| Fonctions de cuisson traditionnelle | |



Fonctions micro-ondes

| | | |
|--|--|---|
|  Micro-ondes |  Micro-ondes + gril |  Plat croustilleur |
|--|--|---|

Fonctions supplémentaires

| |
|---|
|  Décongélation selon le temps |
|---|

Options



| | | | |
|---|-------------------------|---|-----|
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Verrouillage commandes / Sécurité enfants | Oui |
| Minuteur | Oui | Autres options | |
| Minuteur réglable | 1 | Mode Expo | Oui |

Technologie



| | | | |
|---|------------|---|------------------|
| Capacité (l) | <50 l | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| Cavité | QS-Galileo | Porte | Tempérée |
| Température minimale | 30 °C | Nombre total de vitres de la porte | 3 |
| Température maximale | 250 °C | Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte | Oui |
| Nombre de niveaux de cuisson | 2 | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Nombre de lampes | 1 | Conduit de refroidissement | Simple |
| Type d'éclairage | Halogène | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 212x462x407 mm |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Contrôle de température | Électronique |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Matériau de la cavité | Email Ever Clean |
| Puissance résistance gril | 1500 W | Ecran de protection micro-ondes | Oui |
| Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui | | |

Performance / Etiquette Energétique



| | | | |
|-------------------|------|-----------------------------|-------|
| Volume net | 40 l | Puissance micro-ondes utile | 800 W |
| Nombre de cavités | 1 | | |

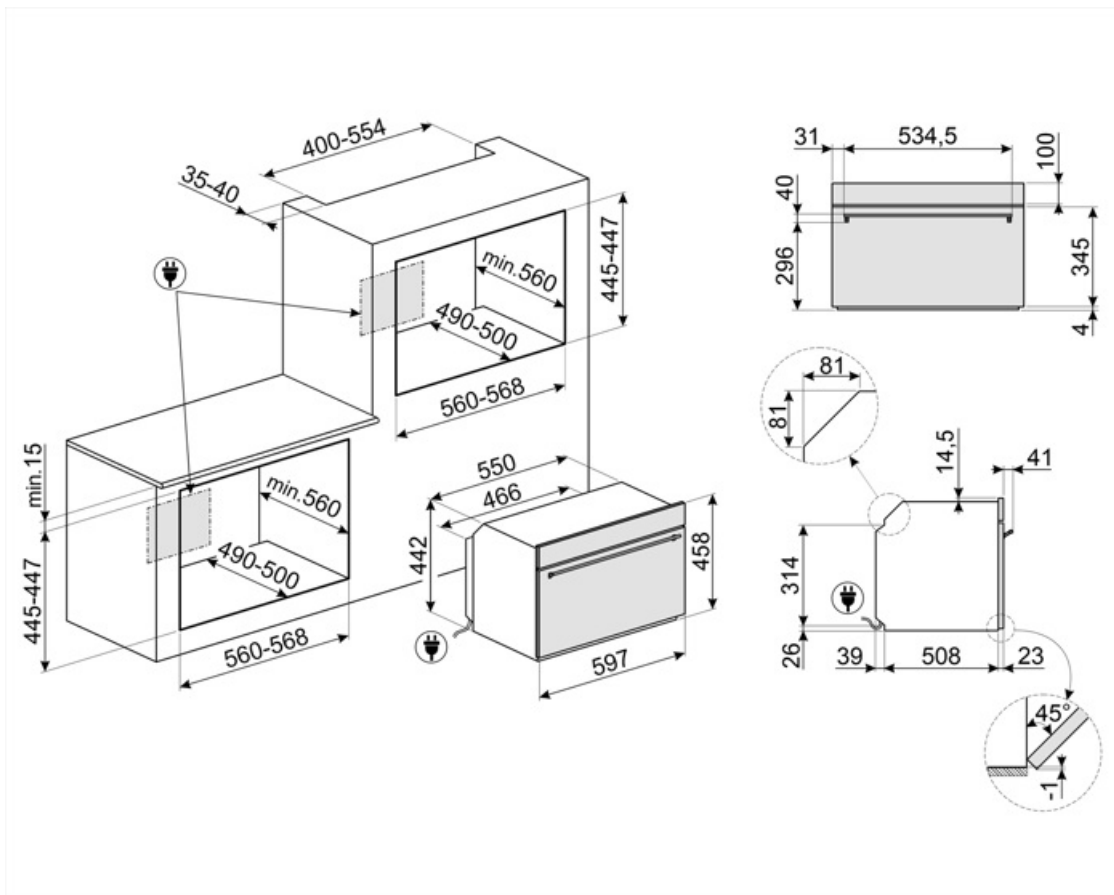
Accessoires inclus

| | |
|---------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière | 1 |
|---------------------------|---|

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
 Type de prise Non
 Intensité 13 A

Puissance nominale 3000 W
 Fréquence 50 Hz
 Longueur du câble d'alimentation 150 cm



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.



ET20

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

















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

- | | |
|--|--|
|  <p>Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p> |  <p>Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.</p> |
|  <p>Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p> |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Electrique</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Fonction Pizza : Fonction présente sur les fours à micro-ondes. Convient pour la cuisson des aliments dans le plat croustillant, les rendant croustillants et dorés. Particulièrement adapté à la pizza et aux pommes de terre, ainsi qu'au bacon, aux œufs et aux saucisses.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.</p> |
|  <p>Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  <p>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.</p> |



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.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact