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

Fonctions de cuisson traditionnelle

Gril fort

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)	40 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

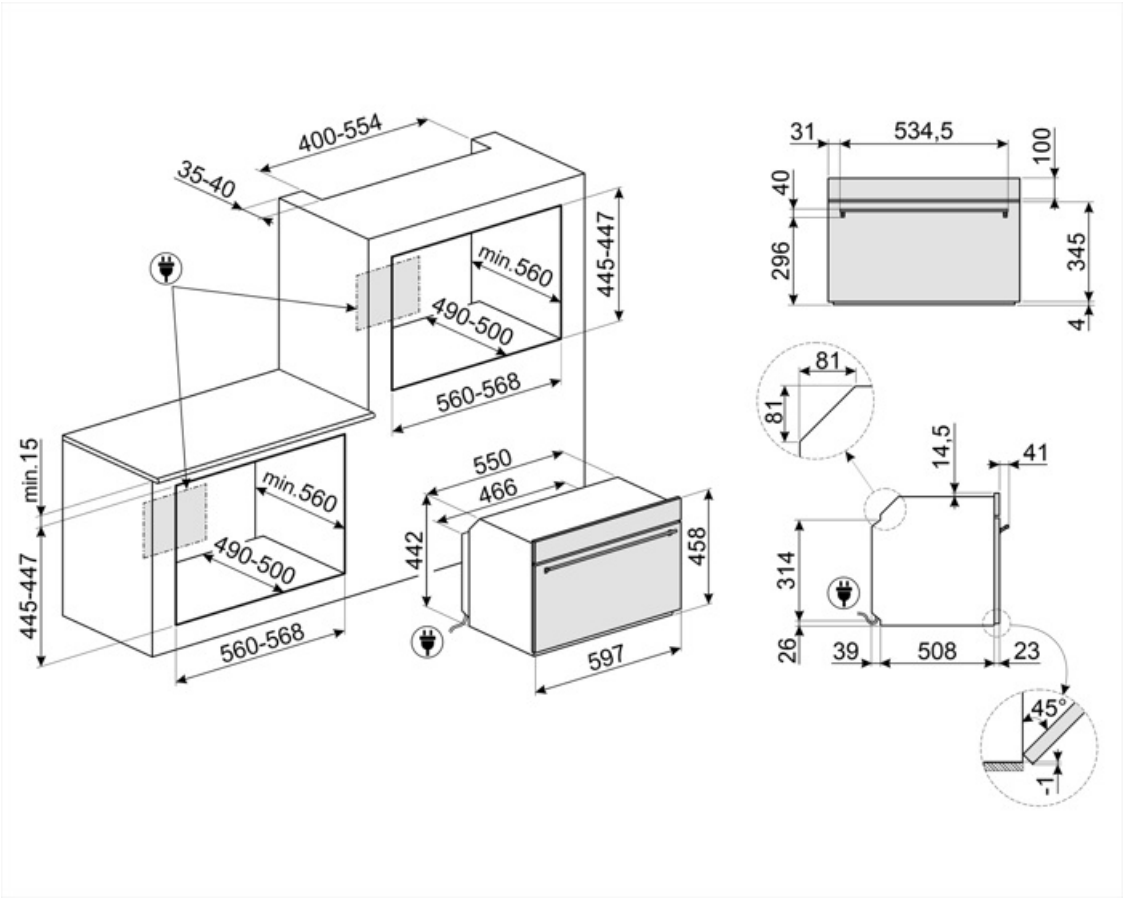
Volume net	40 l	**Puissance micro-ondes utile**	800 W
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Puissance nominale**	3000 W
Type de prise	Non	**Fréquence**	50 Hz
Intensité	13 A	**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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.

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

Electrique

Fonction Pizza : Fonction présente sur les fours à micro-ondes. Convient pour la cuisson des aliments dans le plat croustilleur, les rendant croustillants et dorés. Particulièrement adapté à la pizza et aux pommes de terre, ainsi qu'au bacon, aux œufs et aux saucisses.

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.

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.

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.

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