

# SO4301M0X



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Micro-ondes grill
<b>Technologie Galileo</b>	Micro-ondes + Gril
<b>Code EAN</b>	8017709299804



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Finition</b>	Anti-trace	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Design</b>	Plat	<b>Poignée</b>	Classica
<b>Matériau</b>	Inox	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox
<b>Type d'inox</b>	Brossé	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Type de verre</b>	Noir Eclipse	<b>Esthétique des manettes</b>	Classica

## Commandes



<b>Nom afficheur</b>	CompactScreen	<b>Type de commandes</b>	Manettes
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Nombre de manettes</b>	2




## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	4
<b>Recettes personnalisables</b>	No
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	



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



Température minimale	30 °C	Porte	Tempérée
Température maximale	250 °C	Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de niveaux de cuisson	2	Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Oui
Nombre de lampes	1	Cheminée	Fixe
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Conduit de refroidissement	Simple
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	240x462x401 mm
Puissance résistance gril	1500 W	Contrôle de température	Électronique
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Ecran de protection micro-ondes	Oui

## Performance / Etiquette Energétique



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

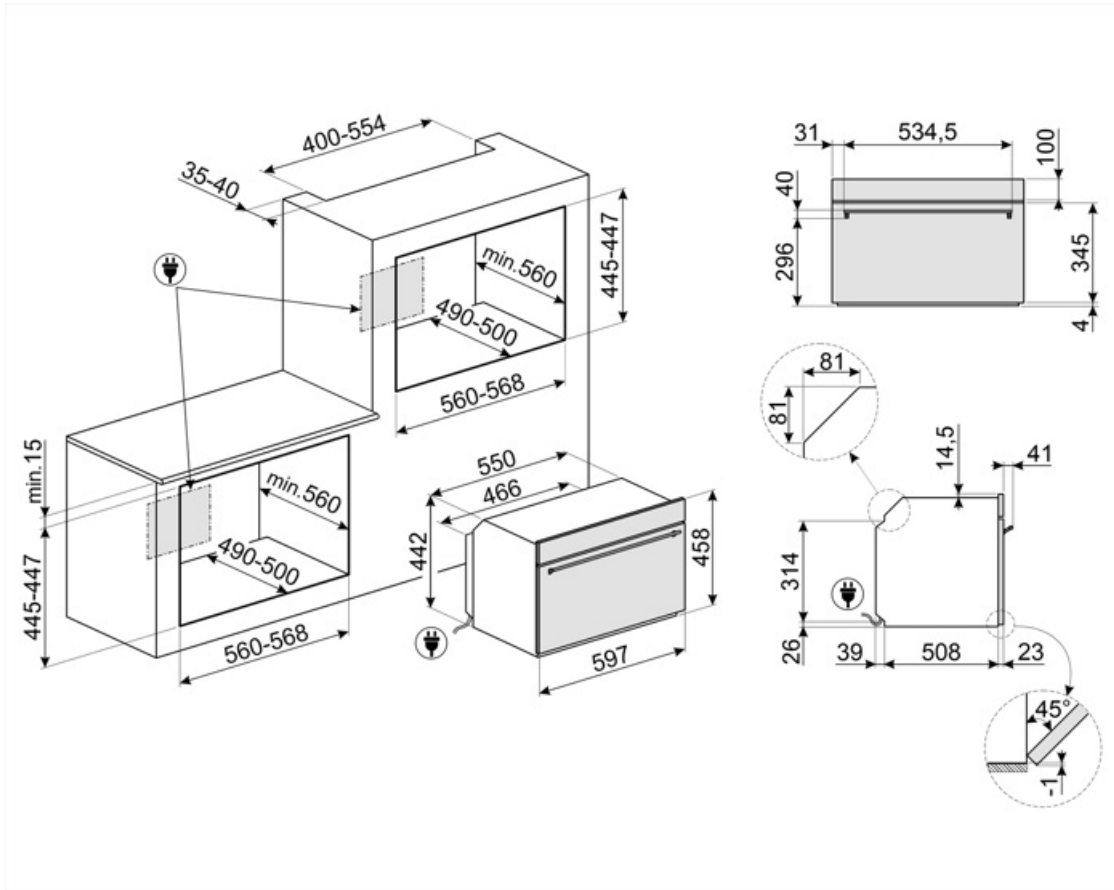
## Accessoires inclus

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















## Raccordement électrique

Tension 220-240 V  
 Intensité 13 A  
 Puissance nominale 3000 W

Fréquence 50 Hz  
 Longueur du câble d'alimentation 150 cm



## 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.
-  Afficheur Compact
-  Electrique
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.



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.