

SO4301M1X



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Technologie Galileo	Combiné micro-ondes
Code EAN	8017709297282



Esthétique

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

Commandes









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





Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
---------------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

-  Statique
-  Chaleur brassée
-  Chaleur tournante
-  Chaleur tournante turbo
-  ECO
-  Gril fort

Fonctions micro-ondes

-  Micro-ondes
-  Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)
-  Micro-ondes + résistance circulaire
-  Micro-ondes + gril

Fonctions supplémentaires

-  Décongélation selon le temps

Options



Options de programmation de la durée de cuisson Minuteur Minuteur réglable Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Début et fin de cuisson Oui 1 Oui	Autres options Mode Expo Préchauffage rapide	Maintien au chaud Oui Oui
--	--	---	---------------------------------

Technologie



Température minimale 30 °C Température maximale 250 °C Nombre de niveaux de cuisson 2 Nombre de lampes 1 Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W Eclairage à l'ouverture de la porte Oui Puissance résistance gril 1500 W	Porte Tempérée Nombre total de vitres de la porte 3 Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte Oui Cheminée Fixe Système de refroidissement Tangentiel Conduit de refroidissement Simple Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 211x462x401 mm 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



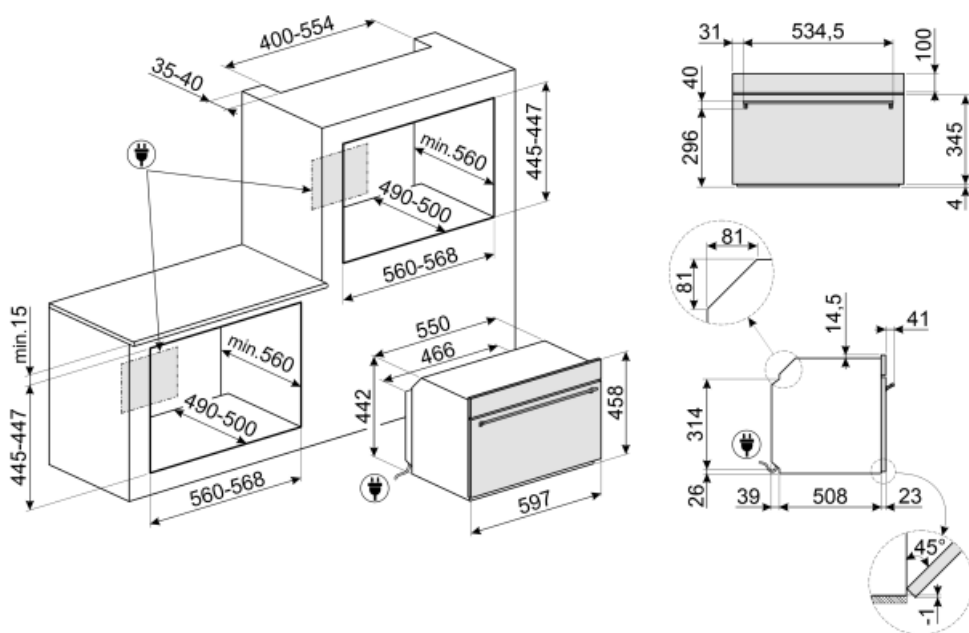
Volume net	40 l	Puissance micro-ondes utile	800 W
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	Lèche-frite en verre	1
Grille intégrée au lèche-frite	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Fréquence	50 Hz
Intensité	14 A	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Puissance nominale	3100 W		



Not included accessories

AIRFRY



Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

Symbols glossary (TT)



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.



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 grill 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.



Four combiné micro-ondes : Les fours combinés micro-ondes, en plus de garantir une cuisson traditionnelle, permettent également de combiner les deux systèmes (traditionnels et micro-ondes), multipliant ainsi les possibilités de cuisson et garantissant ainsi une polyvalence maximale en cuisine.



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



Electrique



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.



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.



Afficheur Compact



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 : 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.



Turbine + Micro-ondes + Résistance circulaire (cuisson avec ventilation forcée + micro-ondes) : Pour une cuisson combinée avec la circulation d'air chaud assurant une répartition de la chaleur instantanée et uniforme, tout en garantissant une cuisson au cœur par les micro-ondes



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.



Résistance voûte + micro-ondes+ turbine+ résistance sole : La turbine combinée avec la cuisson traditionnelle, où la chaleur est produite de haut en bas, fournit une chaleur uniforme. L'association de la fonction micro-ondes permet d'obtenir les mêmes résultats dans un temps plus réduit.



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.



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.



Maintien au chaud



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



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.