

SO4302S3X









Catégorie **Famille**

Vitality system Alimentation

Source de chaleur première

cavité

Mode de cuisson Technologie Galileo Système de nettoyage

Code EAN

Compact 45 cm

Fours Oui Electrique Electrique

> Combiné vapeur Steam100 Vapor Clean 8017709305215



Esthétique

Esthétique

Couleur **Finition** Design

Matériau Type de verre

Couleur de la sérigraphie

Classica Inox

Anti-trace

Plat Inox

Noir Eclipse

Noir

Type de sérigraphie

Porte

Poignée Couleur de la poignée

Esthétique des manettes

Symboles

Avec 2 bandeaux horizontaux

Classica Effet inox **Embouti**

Classica

Commandes



Nom afficheur

Technologie de l'afficheur

EvoScreen

LCD

Type de commandes Nombre de manettes Manettes + touches tactiles

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

12



Fonctions de cuisson traditionnelle Statique Chaleur brassée Chaleur tournante Gril fort Chaleur tournante turbo ECO Sole Pizza Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale 8 8 Vapeur ventilé (sole+résistance Vapeur chaleur tournante (résistance Vapeur manuel voûte + turbine) circulaire + turbine) Sous vide Autres fonctions vapeur /M Nettoyage réservoir Evacuation de l'eau Chargement de l'eau [D] Détartrage Fonctions supplémentaires Décongélation selon le temps Levage Cuisson avec pierre réfractaire Barbecue Mode Sabbath Friteuse Fonctions de nettoyage Vapor Clean **Options** Options de Début et fin de cuisson **Autres options** Maintien au chaud, Ecoprogrammation de la Light, Luminosité, Sons durée de cuisson ON/OFF Mode Expo Minuteur Oui Oui Minuteur réglable 1 Préchauffage rapide Oui **Technologie**



Température minimale 25 °C Porte intérieure plein Oui verre Température maximale 250 °C Porte intérieure Oui Nombre de niveaux de 2 démontable cuisson Nombre de turbines Nombre total de vitres 3 1 de la porte Nombre de lampes 1 Fermeture douce Oui Type d'éclairage Halogène **Ouverture douce** Oui Lumière remplaçable Oui Cheminée Variable par l'utilisateur Système de **Tangentiel** Puissance de l'éclairage 40 W refroidissement Eclairage à l'ouverture Conduit de Simple de la porte refroidissement Puissance résistance 1200 W Réduction de la vitesse Oui du système de Puissance résistance 1750 W refroidissement Niveau de vapeur 20 - 100% 1400 W Puissance résistance Dimensions nettes de la 211x462x401 mm circulaire cavité (HxLxP) Arrêt éléments Oui Contrôle de température Électronique chauffants à l'ouverture de la porte Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Chargement de l'eau

Capacité du réservoir

Manuel

0.8 litre

Performance / Etiquette Energétique

Oui

Abattante

Tempérée



porte

Porte

Type d'ouverture de la

Porte démontable

Classe d'efficacité A++ Consommation 1,58 MJ énergétique d'énergie en convection

Volume net 41 l forcée
Consommation 0,80 kWh Consommation 0,44 kWh

d'énergie en convection

d'énergie en convection

forcée

naturelle forcée

Consommation 2,88 MJ Nombre de cavités 1

Consommation 2,88 MJ Nombre de cavités 1
d'énergie en mode Indice d'efficacité 61,1 %
conventionnel énergétique

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1 Lèchefrite en inox 1
Lèchefrite (profondeur 1 Lèchefrite perforé en 1
50 mm) inox profond (40 mm)

Grille intégrée au 1 Autres accessoires Kit chargement de l'eau lèchefrite

Raccordement électrique

Tension 220-240 V Fréquence 50/60 Hz Intensité 13 A

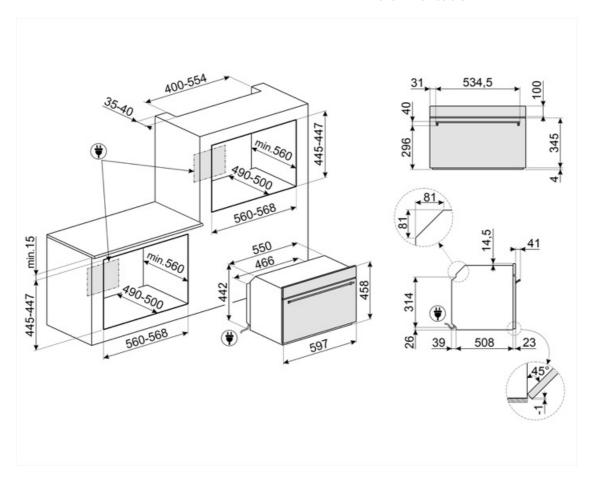


Puissance nominale

3000 W

Longueur du câble d'alimentation

150 cm





Accessoires Compatibles

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.



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BX640

Plateau en acier inox pour four vapeur (HxLxP) 40x455x176mm



BX640PL

Lèchefrite perforé en inox. Pour cuire de nombreux types de légumes, poissons, viandes blanches, raviolis ou autres variétés de pâtes farcies, en préservant toutes les vitamines et les sels minéraux pour une saveur plus riche, plus complète et naturelle.



ET20

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



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.



GTP2

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



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.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

14/12/2025

SMEG SPA



PR3845X



Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



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

STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1.8 x P37.5 cm.



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



Système de chargement manuel de l'eau : Il est possible de charger le réservoir en moins de 40 secondes. Le chargement se fait manuellement grâce à un entonnoir spécial inclus.



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.



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.



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



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 luimême.



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.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur (R) tournante) : la combinaison de la Turbine et la provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. condition qu'ils demandent la même température N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le et le même type de cuisson. La circulation d'air brûleur à gaz. 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) : Gril fort : Chaleur très intense provenant ECO Cette fonction alterne l'utilisation de différents uniquement du haut grâce aux deux éléments éléments et est particulièrement indiquée pour chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. les grillades de petites dimensions, tout en Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson. brunissement uniforme aux plats. Fonction pizza: Turbine + Résistance gril + sole: Cuisson sous vide: Fonction vapeur pour une Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril cuisson parfaite des plats sous vide. Elle et à la résistance inférieure assure une cuisson rehausse le goût des plats tout en conservant homogène même pour des recettes complexes. leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux. 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 Statique brassée avec vapeur assistée : Le 2 douce de tout type d'aliments beaucoup. Il fonctionnement de la turbine associée à la convient également pour décongeler rapidement, cuisson traditionnelle où la chaleur provient du réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. dessécher, et pour dessaler naturellement les La vapeur perfectionne la cuisson interne de aliments salés. La combinaison de la fonction l'aliment, qui est plus croquante et digestible. 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. Résistance Circulaire + Turbine + Vapeur : la Chargement et déchargement de l'eau dans les vapeur combinée à l'air chaud créé par la fours vapeur

SMEG SPA 14/12/2025

combinaison de la turbine et de la résistance circulaire permet une cuisson parfaite des

aliments.





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.



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



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



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Evo



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.





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