# SO4302S3X

| | |
|---|---|
| **Catégorie** | Compact 45 cm |
| **Famille** | Fours |
| **Vitality system** | oui |
| **Alimentation** | Electrique |
| **Source de chaleur première cavité** | Electrique |
| **Mode de cuisson** | Combiné vapeur |
| **Technologie Galileo** | Steam100 |
| **Système de nettoyage** | Vapor Clean |
| **Code EAN** | 8017709305215 |



## Esthétique

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

## Commandes

| | |
|---|---|
| **Nom afficheur** | EvoScreen |
| **Technologie de l'afficheur** | LCD |
| **Type de commandes** | Manettes + touches tactiles |
| **Nombre de manettes** | 2 |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 12 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

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

**Fonction de cuisson avec technologie Vapeur intégrale**

- Vapeur manuel
- Vapeur ventilé ( sole+ résistance voûte + turbine)
- Vapeur chaleur tournante (résistance circulaire + turbine)
- Sous vide

**Autres fonctions vapeur**

- Nettoyage réservoir
- Evacuation de l'eau
- Chargement de l'eau
- Détartrage

**Fonctions supplémentaires**

- Décongélation selon le temps
- Levage
- Cuisson avec pierre réfractaire
- Barbecue
- Friteuse
- Mode Sabbath

**Fonctions de nettoyage**

- Vapor Clean

## Options

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Début et fin de cuisson | **Autres options** | Maintien au chaud, Eco-Light, Luminosité, Sons ON/OFF |
| **Minuteur** | oui | **Mode Expo** | oui |
| **Minuteur réglable** | 1 | **Préchauffage rapide** | oui |

## Technologie

| | |
|---|---|
| **Capacité (l)** | 41 l |
| **Cavité** | QS-Galileo |
| **Température minimale** | 25 °C |
| **Température maximale** | 250 °C |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 2 |
| **Nombre de turbines** | 1 |
| **Nombre de lampes** | 1 |
| **Type d'éclairage** | Halogène |
| **Lumière remplaçable par l'utilisateur** | oui |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W |
| **Eclairage à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W |
| **Puissance résistance gril** | 1750 W |
| **Puissance résistance circulaire** | 1400 W |
| **Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Porte** | Tempérée |
| **Porte démontable** | oui |
| **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Porte intérieure démontable** | oui |
| **Nombre total de vitres de la porte** | 3 |
| **Fermeture douce** | oui |
| **Ouverture douce** | oui |
| **Cheminée** | Variable |
| **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Conduit de refroidissement** | Simple |
| **Réduction de la vitesse du système de refroidissement** | oui |
| **Niveau de vapeur** | 20 - 100% |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 211x462x401 mm |
| **Contrôle de température** | Électronique |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |
| **Chargement de l'eau** | Manuel |
| **Capacité du réservoir** | 0,8 litre |

## Performance / Etiquette Energétique




| | |
|---|---|
| **Classe d'efficacité énergétique** | A++ |
| **Volume net** | 41 l |
| **Consommation d'énergie en convection naturelle** | 0,80 kWh |
| **Consommation d'énergie en mode conventionnel** | 2,88 MJ |
| **Consommation d'énergie en convection forcée** | 1,58 MJ |
| **Consommation d'énergie en convection forcée** | 0,44 kWh |
| **Nombre de cavités** | 1 |
| **Indice d'efficacité énergétique** | 61,1 % |

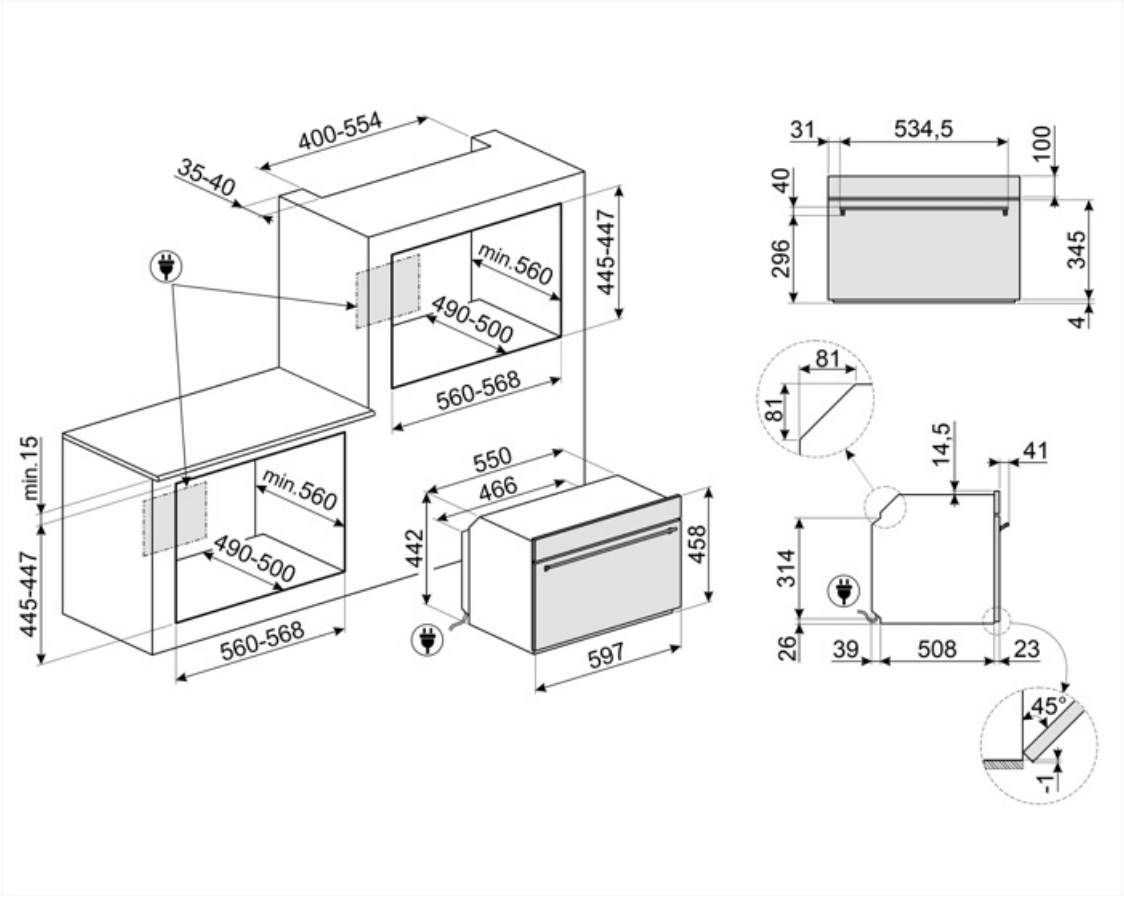
## Accessoires inclus

| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière** | 1 |
| **Lèchefrite (profondeur 50 mm)** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Lèchefrite en inox** | 1 |
| **Lèchefrite perforé en inox profond (40 mm)** | 1 |
| **Autres accessoires** | Kit chargement de l'eau |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Tension** | 220-240 V |
| **Puissance nominale** | 3000 W |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type de prise** | Non | **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Intensité** | 13 A | **Longueur du câble d'alimentation** | 150 cm |



# Accessoires Compatibles

**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.

**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.

**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

**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

# Symbols glossary



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.



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.



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 lui-même.



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.



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.



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 sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



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.



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.



Electrique



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.



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 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.

Résistance gril 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.

Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

Vapeur : le four à vapeur offre une cuisson plus douce de tout type d'aliments beaucoup. Il convient également pour décongeler rapidement, réchauffer les aliments sans les faire durcir ni les dessécher, et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction 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 vapeur combinée à l'air chaud créé par la 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.

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.

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.

Cuisson sous vide : Fonction vapeur pour une cuisson parfaite des plats sous vide. Elle rehausse le goût des plats tout en conservant leur aspect et leurs nutriments. La cuisson sous vide réalisée à l'aide d'un four vapeur est 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.

Statique brassée avec vapeur assistée : Le fonctionnement de la turbine associée à la cuisson traditionnelle où la chaleur provient du haut et du bas, fournit une chaleur plus uniforme. La vapeur perfectionne la cuisson interne de l'aliment, qui est plus croquante et digestible.

Chargement et déchargement de l'eau dans les fours vapeur

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.

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

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.

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.

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.

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.

Afficheur Evo

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

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

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.

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.

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.

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.

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.