# SO4602M1TI

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Système de nettoyage** | Vapor Clean |
| **Code EAN** | 8017709369804 |



## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Esthétique** | Dolce Stil Novo | **Matériau** | Verre |
| **Couleur** | Noir | **Type de verre** | Noir Eclipse |
| **Finition** | Brillant | **Porte** | Plein verre |
| **Design** | Plat | **Poignée** | Dolce Stil Novo |
| **Liserets interchangeables** | Oui | **Couleur de la poignée** | Noir |
| **Finition des composants** | Titane | **Logo** | Sérigraphié |

## Commandes

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom afficheur** | EvoScreen | **Type de commandes** | Commandes tactiles |
| **Technologie de l'afficheur** | LCD | | |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 11 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

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

**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
- 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 |
| **Verrouillage commandes / Sécurité enfants** | oui | | |

## Technologie

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacité (l)** | 40 l | **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Cavité** | QS-Galileo | **Porte** | Tempérée |
| **Température minimale** | 25 °C | | |
| **Température maximale** | 250 °C | | |

| | |
|---|---|
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 3 |
| **Nombre de lampes** | 2 |
| **Type d'éclairage** | Halogène |
| **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 |
| **Nombre total de vitres de la porte** | 4 |
| **Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Fermeture douce** | oui |
| **Ouverture douce** | oui |
| **Cheminée** | Fixe |
| **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Conduit de refroidissement** | Simple |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 211x462x401 mm |
| **Contrôle de température** | Électronique |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |
| **Ecran de protection micro-ondes** | oui |

## Performance / Etiquette Energétique



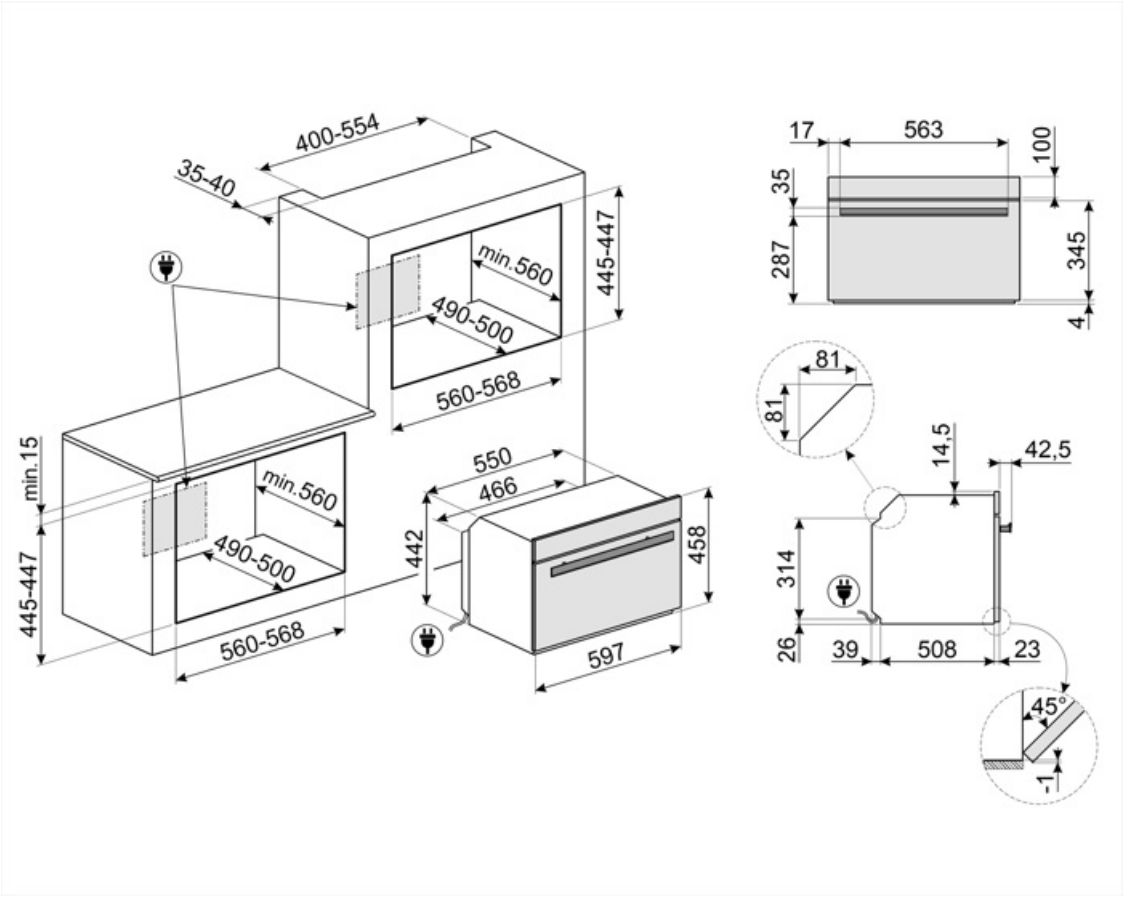

| | |
|---|---|
| **Volume net** | 40 l |
| **Nombre de cavités** | 1 |
| **Puissance micro-ondes utile** | 800 W |

## Accessoires inclus

| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Lèchefrite en verre** | 1 |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Tension** | 220-240 V |
| **Type de prise** | Câble avec extrémités libres |
| **Intensité** | 15 A |
| **Puissance nominale** | 3300 W |
| **Fréquence** | 50 Hz |
| **Longueur du câble d'alimentation** | 150 cm |


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
560-568
min.15
445-447
min.560
490-500
560-568
550
466
442
458
597
17
563
100
35
287
345
4
81
81
14.5
42,5
314
26
39
508
23
45°
1

## 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.



### KIT663C



### 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



### ET20

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



### GTT2



### KIT663X

# 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



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.



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.



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.



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 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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



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.




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.

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.

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.

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.

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.

3 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 3 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.

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.

Commandes sensitives : Les commandes tactiles faciles à utiliser permettent de programmer l'appareil par simple pression sur un bouton.

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