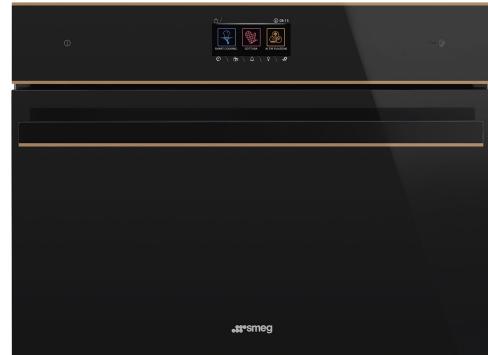


SO4604M2PNR



Catégorie	Compact 45 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes combiné
Technologie Galileo	Speedwave
Système de nettoyage	Vapor Clean
Code EAN	8017709325725



Esthétique

Esthétique	Dolce Stil Novo	Type de verre	Noir Eclipse
Couleur	Noir	Porte	Plein verre
Finition	Brillant	Poignée	Dolce Stil Novo
Design	Plat	Couleur de la poignée	Noir
Finition des composants	Cuivre	Logo	Appliqué
Matériau	Verre		

Commandes



Nom afficheur	VivoScreen	Nombre de langues disponibles sur l'afficheur	20
Technologie de l'afficheur	TFT	Langues disponibles sur l'afficheur	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Type de commandes	Commandes tactiles		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	15
Programmes automatiques	150
Recettes personnalisables	10

Fonctions de cuisson traditionnelle

	Statique		Chaleur brassée		Chaleur tournante
	Chaleur tournante turbo		ECO		Gril fort
	Gril fort ventilé		Sole		Sole thermo-ventilée (Circulaire +
					sole + turbine)



Fonctions micro-ondes

	Micro-ondes		Micro-ondes ventilé (sole+ résistance voûte + turbine)		Micro-ondes + résistance circulaire
	Micro-ondes + gril		Micro-ondes + Turbine + sole		Réchauffage et régénération

Fonctions supplémentaires

	Décongélation selon le temps		Décongélation selon le poids		Levage
	Cuisson avec pierre réfractaire		Barbecue		Friteuse
	Faire fondre		Soft		Pop-corn
	Maintien au chaud		Chauffe-plats		Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage



Options



	Début et fin de cuisson		SameTime	Oui
			Cuisson DeltaT	Oui
			Mode Expo	Oui
			Mode vidéo tutoriel	Oui
			Guide tactile	Oui
			Chronologie	Oui
			Préchauffage rapide	Oui, les 10 dernières fonctions utilisées

Autres options	Maintien au chaud, Eco-Light, Réglage de la langue, Visualisation horloge digitale, Eco-logic, puissance Eco, Luminosité, Sons ON/OFF, Volume sons	Instant Go	Oui
Cuisson avec sonde	Oui		
Cuissons enchaînées	Oui, jusqu'à 2 étapes		
Smart cooking	Oui		

Technologie



Capacité (l)	<50 l	Porte	Tempérée
Température minimale	25 °C	Nombre total de vitres de la porte	4
Température maximale	250 °C	Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	2	Fermeture douce	Oui
Nombre de lampes	2	Ouverture douce	Oui
Type d'éclairage	LED	Inverter	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Antenne tournante	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Cheminée	Double
Puissance résistance sole	1000 W	Système de refroidissement	Tangential
Puissance résistante voûte	1000 W	Conduit de refroidissement	Simple
Puissance résistance gril	1700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	214x462x397 mm
Puissance résistance gril fort	2700 W	Contrôle de température	Électronique
Puissance résistance circulaire	1400 W	Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui	Ecran de protection micro-ondes	Oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante		

Performance / Etiquette Energétique



Volume net	40 l	Puissance micro-ondes utile	900 W
Nombre de cavités	1		

Accessoires inclus

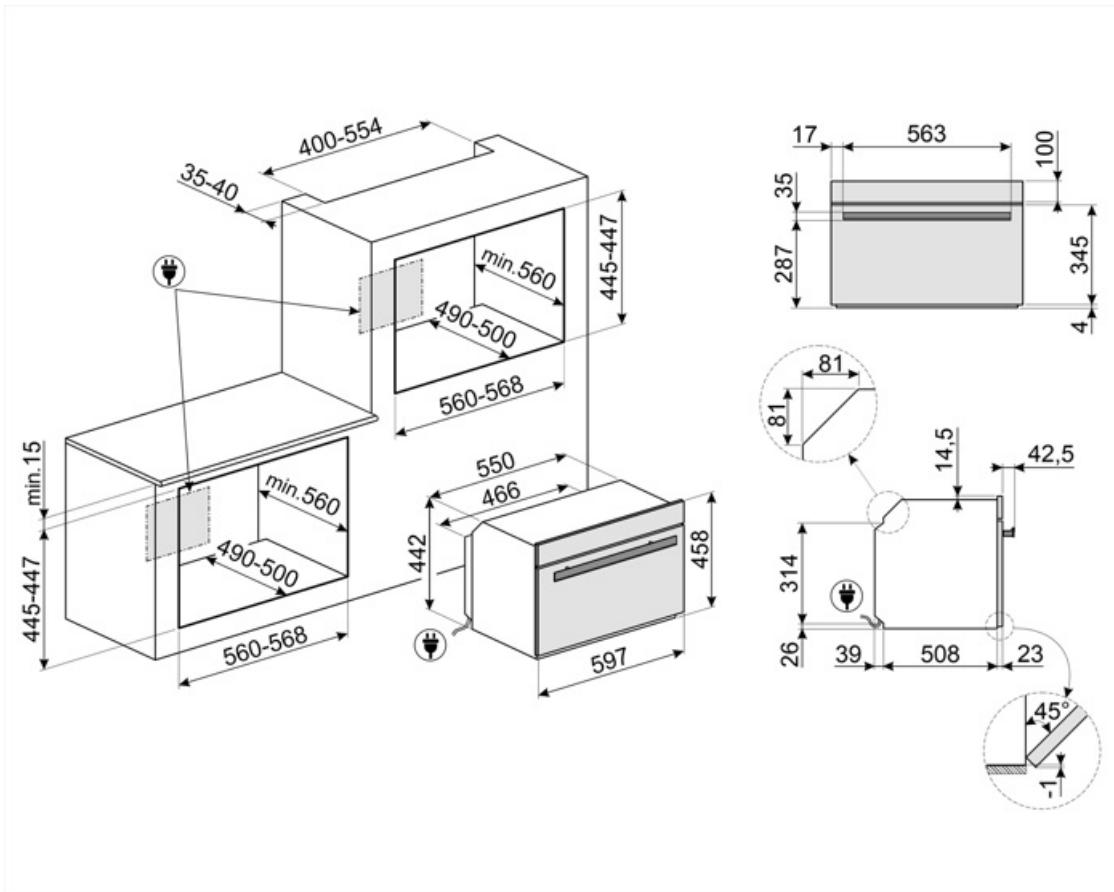


Grille avec arrêt arrière	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
----------------------------------	---	--	---

Grille intégrée au lèchefrite	1	Sonde de cuisson	Oui, multipoint
Lèchefrite en verre	1		

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

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.

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.



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.



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



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



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



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.



La technologie de la double cheminée crée un flux d'air spécial à l'intérieur de la cavité qui réduit la condensation intérieure pendant la cuisson au micro-ondes.



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.



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.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



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.



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.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.



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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Réchauffage micro-ondes : Cette fonction vous permet de réchauffer avec le four à micro-ondes les aliments cuits préalablement conservés dans le réfrigérateur.
-  Turbine + Résistance circulaire + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.
-  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.
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  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
-  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 pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

	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		Chauffe-plats
	Il est possible d'afficher la température détectée par la sonde et de définir un objectif de température à atteindre par l'aliment. Lorsque le cœur du plat atteint la température désirée, la cuisson s'arrête.		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.
	Guide tactile : Appuyez sur n'importe quel symbole et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour obtenir des informations sur sa fonction.		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.
	Le système Smart Cooking dispose d'un certain nombre de programmes automatiques grâce auxquels il suffit de choisir le type d'aliment, le poids et le degré de cuisson souhaité et le four règle automatiquement les paramètres optimaux pour la cuisson.		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.
	Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.		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.		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.

 50 lt	Indique le volume utile de la cavité du four.	 Afficheur Vivo Compact : Ecran de 4,3 pouces, haute qualité et haute résolution en couleurs
 Maintien au chaud : la fonction permet de maintenir les aliments cuits au chaud.		 INSTANT GO : l'activation de cette option permet de commencer la cuisson immédiatement. Le préchauffage est inclus dans le temps de cuisson et le four atteindra progressivement la température souhaitée. Particulièrement adaptée aux aliments surgelés.
 Antenne tournante		 Sonde de cuisson Multipoint
 Le moyen idéal pour réaliser un menu complet en quelques étapes simples avec un gain de temps considérable. La grande cavité peut accueillir plusieurs types d'aliments en même temps, qui peuvent être cuits sans aucun échange d'odeurs. Les flux thermodynamiques soigneusement étudiés assurent une cuisson uniforme à tous les niveaux. L'algorithme SameTime calcule les temps, les fonctions de cuisson et tous les paramètres pour que 3 aliments soient prêts en même temps.		 Inverter
 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
 Cuisson DeltaT : Le four règle automatiquement la température de la cavité à une température prédéfinie (appelée deltaT) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire à l'intérieur, le four augmente automatiquement sa température interne d'un degré. Le four offre la possibilité de choisir entre trois modes de cuisson deltaT différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux et sains de la plus haute qualité.		 Fonction pour faire fondre le beurre et le chocolat sans utiliser le bain-marie
 Fonction permettant de ramollir le beurre et le fromage. Elle est utile pour amener rapidement les desserts congelés à la température de service. La fonction peut également être utilisée pour ramollir la crème glacée.		 Fonction pour la préparation de pop-corn emballé dans des sacs