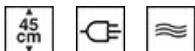


# SO4301M0N



<b>Catégorie</b>	Compact 45 cm
<b>Famille</b>	Fours
<b>Alimentation</b>	Electrique
<b>Source de chaleur première cavité</b>	Electrique
<b>Mode de cuisson</b>	Micro-ondes grill
<b>Technologie Galileo</b>	Micro-ondes + Gril
<b>Code EAN</b>	8017709315542



## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Couleur</b>	Noir	<b>Type de sérigraphie</b>	Symboles
<b>Finition</b>	Mat	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Design</b>	Plat	<b>Poignée</b>	Classica
<b>Matériau</b>	Inox	<b>Couleur de la poignée</b>	Noir
<b>Type d'inox</b>	Brossé	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Type de verre</b>	Noir Eclipse		

## Commandes



<b>Nom afficheur</b>	CompactScreen	<b>Nombre de manettes</b>	2
<b>Technologie de l'afficheur</b>	LCD	<b>Esthétique des manettes</b>	Classica
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Couleur des manettes</b>	Noir

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	4
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	



## Fonctions micro-ondes

 Micro-ondes	 Micro-ondes + gril	 Plat croustilleur
--	--	---

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps
---

## Options



<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfants</b>	Oui
<b>Minuteur</b>	Oui	<b>Autres options</b>	Maintien au chaud, Eco-Light
<b>Minuteur réglable</b>	1	<b>Mode Expo</b>	Oui

## Tech



<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante
<b>Température maximum</b>	250 °C	<b>Porte</b>	Tempérée
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	2	<b>Nombre total de vitres de la porte</b>	3
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports latéraux en métal	<b>Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Gril abattant</b>	Oui	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Conduit de refroidissement</b>	Simple
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	212x462x407 mm
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Contrôle de température</b>	Electronique
<b>Puissance résistance gril</b>	1500 W	<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean
<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Ecran de protection micro-ondes</b>	Oui

## Performance / Etiquette Energétique



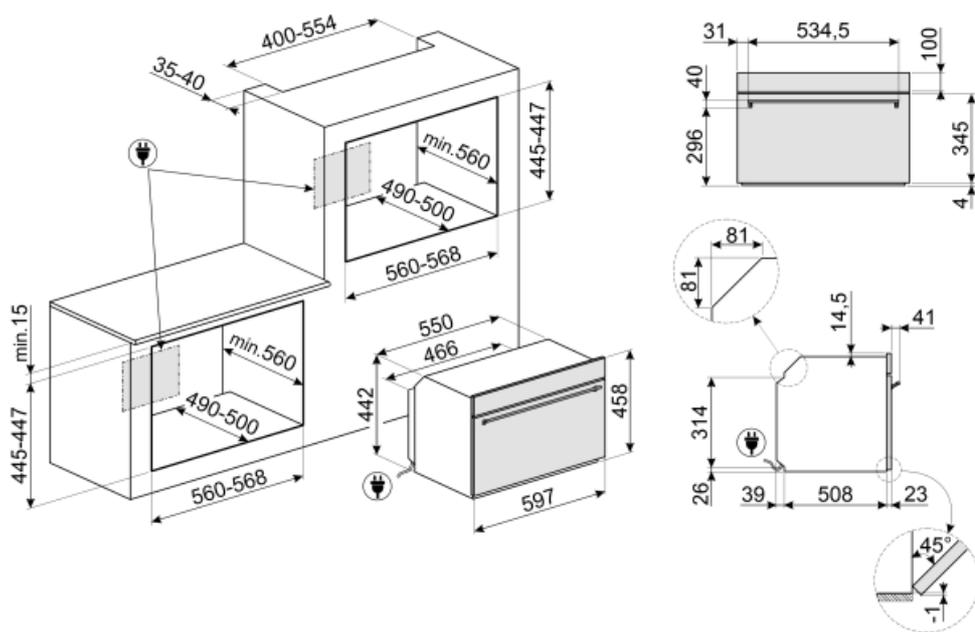
<b>Volume net</b>	40 l	<b>Puissance micro-ondes utile</b>	800 W
<b>Nombre de cavités</b>	1		

## Accessoires inclus

## Raccordement électrique

Tension (V) 220-240 V  
 Intensité (A) 13 A  
 Puissance nominale 3000 W

Fréquence (Hz) 50 Hz  
 Longueur du câble d'alimentation (cm) 115 cm



## Not included accessories

---

### 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 (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>
 <p>Afficheur Compact</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Electrique</p>
 <p>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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>	 <p>Fonction Pizza : Fonction présente sur les fours à micro-ondes. Convient pour la cuisson des aliments dans le plat croustillant, les rendant croustillants et dorés. Particulièrement adapté à la pizza et aux pommes de terre, ainsi qu'au bacon, aux œufs et aux saucisses.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.