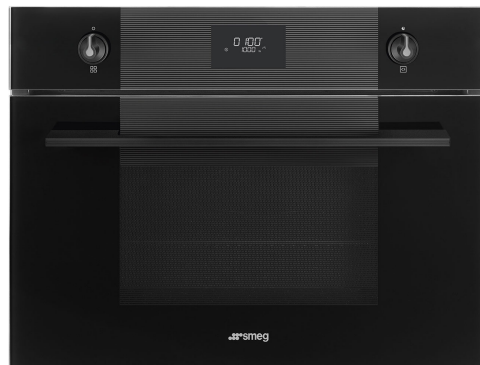


SO4101M1B3



| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 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 |
| Code EAN | 8017709337292 |



Esthétique

| | | | |
|---------------------------|------------------|-------------------------|---------------|
| Esthétique | Linéa | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Noir | Porte | Plein verre |
| Finition | Brillant | Poignée | Linéa minimal |
| Design | Plat | Couleur de la poignée | Noir |
| Matériau | Verre | Logo | Sérigraphié |
| Type de verre | Standard (clair) | Esthétique des manettes | Linéa |
| Couleur de la sérigraphie | Gris | Couleur des manettes | Noir |

Commandes







| | | | |
|----------------------------|---------------|--------------------|----------|
| Nom afficheur | CompactScreen | Type de commandes | Manettes |
| Technologie de l'afficheur | LCD | Nombre de manettes | 2 |

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 10
Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|-------------------------|-----------------|-------------------|
| Statique | Chaleur brassée | Chaleur tournante |
| Chaleur tournante turbo | ECO | Gril fort |





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 |
|---|

Options

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

Technologie

| | | | | | |
|---|--|----------|---|--|------------------|
|  | Température minimale | 30 °C |  | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
|  | Température maximale | 280 °C |  | Porte | Tempérée |
|  | Nombre de niveaux de cuisson | 2 |  | Nombre total de vitres de la porte | 3 |
|  | Nombre de lampes | 1 |  | Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte | Oui |
|  | Type d'éclairage | Halogène |  | Cheminée | Fixe |
|  | Puissance de l'éclairage | 40 W |  | Système de refroidissement | Tangentiel |
|  | Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui |  | Conduit de refroidissement | Simple |
|  | Puissance résistance sole | 1000 W |  | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 211x462x401 mm |
|  | Puissance résistance gril | 1750 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 |

Performance / Etiquette Energétique



Volume net 40 l
 Nombre de cavités 1

Puissance micro-ondes utile 850 W

Accessoires inclus

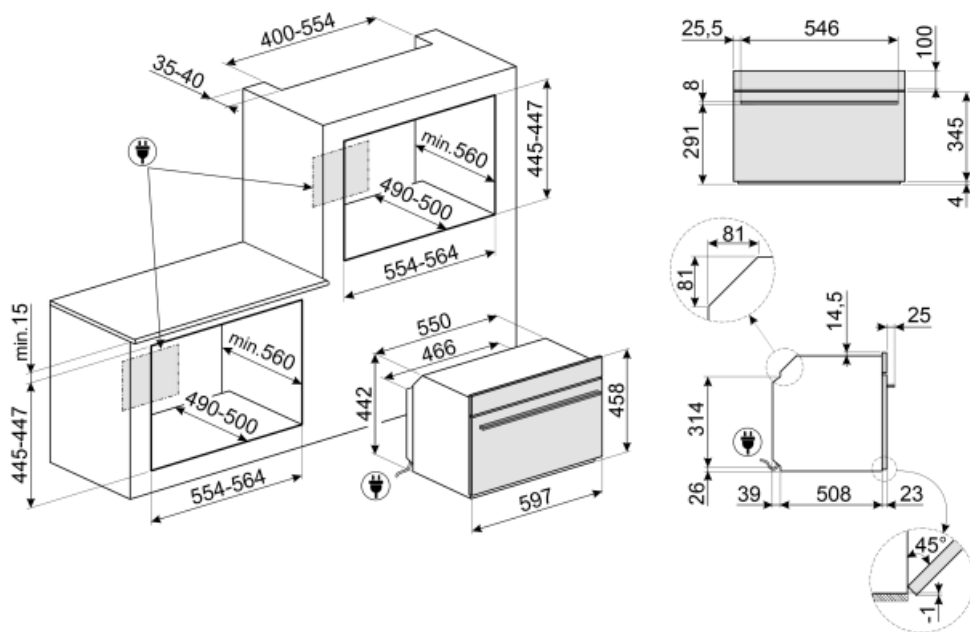
Grille avec arrêt arrière 1
 Grille intégrée au lèche-frite 1

Lèche-frite en verre 1















Raccordement électrique

Tension 220-240 V
 Intensité 14 A
 Puissance nominale 3100 W

Fréquence 50 Hz
 Longueur du câble d'alimentation 150 cm



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |  | 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. |
|  | Afficheur Compact |  | 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. |  | 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 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. |  | 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Manettes rétro-éclairées** : Les manettes rétro-éclairées des différents produits constituent un système de sécurité visuelle, notamment sur les tables de cuisson, car en l'absence de flamme, la lumière de la manette s'éteint.
-  **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.
-  **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.
-  **40 lt** : Indique le volume utile de la cavité du four.