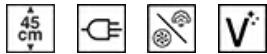


# SO4102S3G



Categoría	Compacto 45 cm
Familia	Horno
Vitality system	Sí
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	Steam100
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709326876



## Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Negro
Color	Neptune Grey	Tipo de serigrafía	Símbolos
Acabado	Mate	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea minimal
Material	Vidrio	Color del tirador	Satin metal and black
Tipo de vidrio	Claro	Logo	Serigrafiado

## Mandos



Nombre del display	EvoScreen	Ajustes	Táctil
Tecnología de pantalla	LCD		

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	12
--------------------------------	----

### Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Inferior



Pizza

### Funciones de cocina con tecnología Full Steam



Vapor manual



Vapor + inferior + superior +  
ventilador

Vapor + resistencia circular +  
ventilador



Sous Vide

### Otras funciones de vapor



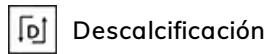
Limpieza del tanque



Salida del agua



Entrada del agua



Descalcificación

### Otras funciones



Descongelación por tiempo



Fermentación



Cocción piedra pizza



BBQ



Air-Fry



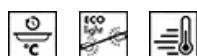
Sabbath

### Funciones de limpieza



Vapor Clean

## Opciones



### Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos

Programador

Inicio programado y fin de  
cocción

Sí

1

### Otras funciones

Opción Show Room  
Demo  
Pre-calentamiento  
rápido

Mantener caliente, Luz Eco,  
Brillo, Tonos

Sí

Sí

## Características técnicas

								
<b>Capacidad (L)</b>	72 l	<b>Puerta desmontable</b>	Sí					
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí					
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Vidrio interno</b>	Sí					
<b>Nº de estantes</b>	2	<b>desmontable</b>						
<b>N.º de ventiladores</b>	1	<b>Nº de vidrios totales de la puerta</b>	3					
<b>N.º de luces</b>	1	<b>Bisagras Soft Close</b>	Sí					
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Apertura suave</b>	Sí					
<b>Luz reemplazable por el usuario</b>	Sí	<b>Chimney</b>	Variable					
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial					
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Conducto de enfriamiento</b>	Individual					
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W	<b>Rango de vapor</b>	20 - 100%					
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1750 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	211x462x401 mm					
<b>Resistencia circular - Potencia</b>	1400 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electrónica					
<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean					
<b>Tipo de apertura de la puerta</b>	Frontal	<b>Carga de agua</b>	Cajón, manual					
<b>Puerta</b>	Puerta fría	<b>Capacidad del depósito</b>	0,8 l					

## Prestaciones/Etiqueta energética

	
<b>Clase eficiencia energética</b>	A++
<b>Volumen útil</b>	41 l
<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural</b>	0,80 kWh
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	2,88 MJ
<b>Energy consumption in forced air convection</b>	1,58 MJ
<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada</b>	0,44 kWh
<b>Nº de cavidades</b>	1
<b>Indice de eficiencia energética</b>	61,1 %

## Equipo accesorios incluidos

<b>Bandeja con tope posterior</b>	1	<b>Bandeja inox</b>	1
<b>Bandeja profunda esmaltada (50 mm)</b>	1	<b>Bandeja inox profunda perforada (40 mm)</b>	1
<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1	<b>Otro</b>	Kit carga de agua

## Conexión eléctrica

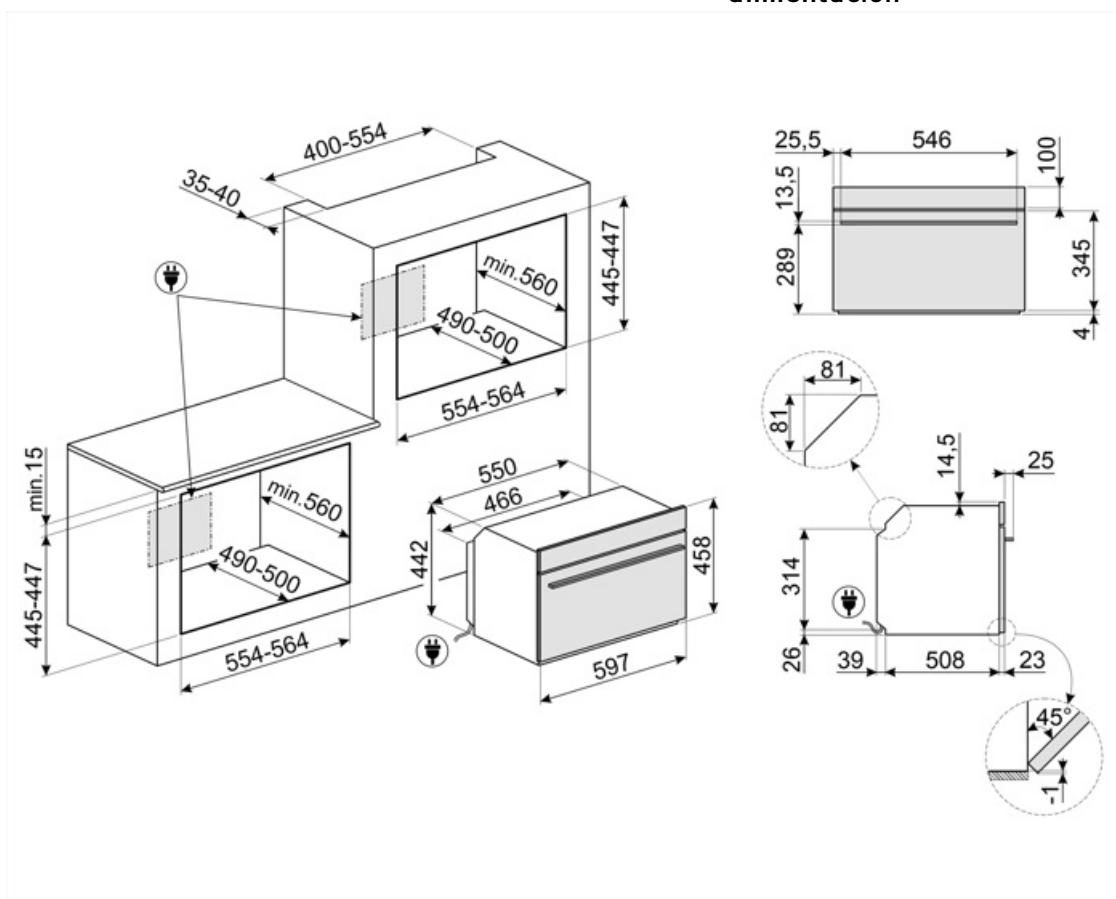
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3000 W
----------------	-----------	--	--------

Enchufe  
Corriente

No  
13 A

Frecuencia (Hz)  
Longitud del cable de  
alimentación

50/60 Hz  
150 cm



## Accesories Compatible



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### 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

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BX640PL

Bandeja perforada de acero inoxidable. Para cocinar distintos tipos de verduras, pescados, carnes blancas, raviolis u otras variedades de pasta rellena, conservando todas las vitaminas.



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



### ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### GTP2



### GTTV2



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



### PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



### STONE

Rectangular refractory stone 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 Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### 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



Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.



A++: los dispositivos Smeg permiten un considerable ahorro de energía en Clase A, A+, A++ y A+++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.



Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos .



Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.



Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

	45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.		Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
	Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.		KEEP_WARM_72dpi
	2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.		Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
	Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.		Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 °C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.
	2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.		Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.
	Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.		Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 °C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.
	Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.		Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.
	Indica el volumen útil de la cavidad del horno		Indica el volumen útil de la cavidad del horno
	The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.		Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . 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.
	Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña		