# SO4102S3G

| | |
|---|---|
| **Categoría** | Compatto 45 cm |
| **Familia** | Horno |
| **Vitality system** | Sí |
| **Alimentación** | Eléctrico |
| **Alimentación producto, cavidad principal** | Eléctrico |
| **Metodo di Cottura** | 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** | Linea minimal |
| **Material** | Vidrio | **Color asa** | Metal satinado y negro |
| **Tipo de vidrio** | Clear1 | **Logo** | Serigrafiado |

## Mandos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre del display** | EvoScreen | **Regulación de mandos** | Touch control |
| **Tecnología de pantalla** | LCD | | |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **N° de funciones de cocción** | 12 |

### Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Inferior

Pizza

### Funciones de cocina con tecnología Full Steam

Vapor manual

Ventilado

Vapor + resistencia circular + ventilador

Sous Vide

### Otras funciones de vapor

Limpieza del tanque

Salida del agua

Entrada del agua

Descalcificación

### Otras funciones

Descongelamiento por tiempo

Fermentación

Cocción piedra pizza

BBQ

Air-Fry

Sabbath

### Funciones de limpieza

Vapor Clean

## Opciones

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opciones de programación tiempo** | Inicio programado y fin de cocción | **Otras funciones** | Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos |
| **Cuentaminutos** | Sí | **Opción Show Room Demo** | Sí |
| **Programador** | 1 | **Pre-calentamiento rápido** | Sí |

## Características técnicas

| | |
|---|---|
| **Capacidad (L)** | 41 l |
| **Cavidad** | QS-Galileo |
| **Temperatura mínima** | 25 °C |
| **Temperatura máxima** | 250 °C |
| **N.° de estantes** | 2 |
| **N.° de luces** | 1 |
| **Tipo de Luz** | Halógenas |
| **Luz reemplazable por el usuario** | Sí |
| **Potencia luz** | 40 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí |
| **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W |
| **Resistencia grill - Potencia** | 1750 W |
| **Resistencia circular - Potencia** | 1400 W |
| **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Tipo de apertura de la puerta** | Frontal |
| **Puerta** | de temperatura controlada |

| | |
|---|---|
| **Puerta desmontable** | Sí |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí |
| **N.° de vidrios de puerta total** | 3 |
| **Bisagras Soft Close** | Sí |
| **Apertura suave** | Sí |
| **Chimney** | Variable |
| **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Conducto de enfriamiento** | Individual |
| **Rango de vapor** | 20 - 100% |
| **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 211x462x401 mm |
| **Regulación de la temperatura** | Electrónica |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean |
| **Carga de agua** | Cajón, manual |
| **Capacidad del depósito** | 0,8 l |

## Prestaciones/Etiqueta energética

| | |
|---|---|
| **Clase de eficiencia energética** | A++ |
| **Volumen útil** | 41 l |
| **Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción** | 0.80 kWh |
| **Consumo energético en modo convencional** | 2.88 MJ |

| | |
|---|---|
| **Consumo energético con sistema de convención de aire** | 1.58 MJ |
| **Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción** | 0.44 kWh |
| **N° de cavidades** | 1 |
| **Indice de eficiencia energética** | 61.1 % |

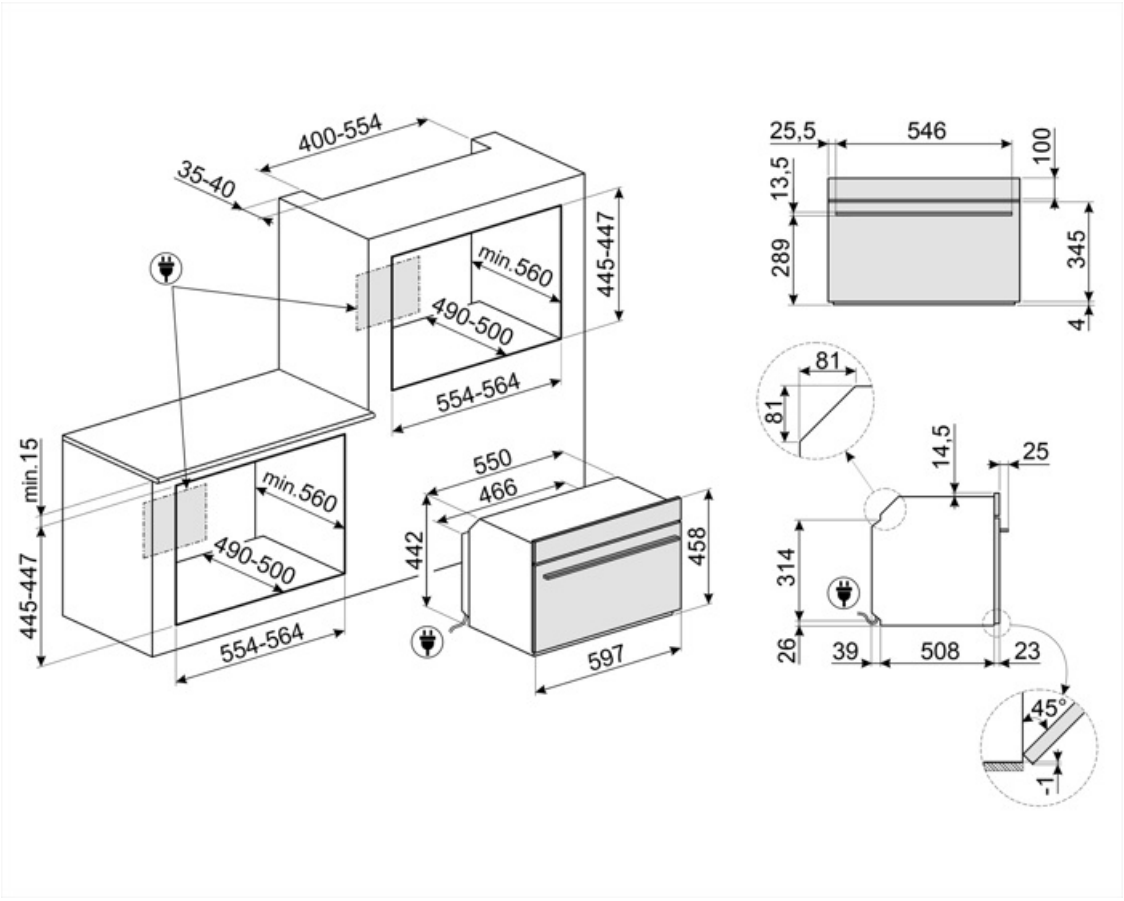
## Equipo accesorios incluidos

| | |
|---|---|
| **Bandeja con tope posterior** | 1 |
| **Bandeja profunda esmaltada (50 mm)** | 1 |
| **Rejilla inserción bandeja** | 1 |

| | |
|---|---|
| **Bandeja inox** | 1 |
| **Bandeja inox profunda perforada (40 mm)** | 1 |
| **Otro** | Kit carga de agua |

## Conexión eléctrica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tensión** | 220-240 V | **Datos nominales de conexión eléctrica** | 3000 W |
| **Enchufe** | No | **Frecuencia** | 50/60 Hz |
| **Corriente** | 13 A | **Largo del cable de alimentación** | 150 cm |



## Compatible Accessories



### AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



### 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.



### ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### GTTV2



### PR3845X

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



### 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.



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



### GTP2



### PALPZ

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



### 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 .



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 .



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi




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 .



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



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 .



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.



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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.

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.

Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.

Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.

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.

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

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.

KEEP WARM

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

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.

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.

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.

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

Función de cocción específica para la rejilla de freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.