

SO4102S3G



Categoria	45 cm
Famiglia	Forno
Vitality system	Sì
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Vapore Combinato
Piattaforma Galileo	Steam100
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709326876



Estetica

Estetica	Linea	Colore serigrafia	Nero
Colore	Neptune Grey	Tipo serigrafia	Simboli
Finitura	Opaco	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Linea minimal
Materiale	Vetro	Colore maniglia	Metallo satinato e nero
Tipo vetro	Clear1	Logo	Serigrafato

Comandi











Nome display	EvoScreen	Regolazione comandi	Full touch
Tecnologia display	LCD		



Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 12

Funzioni cottura tradizionali




 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Base	 Pizza	


Funzioni di cottura con vapore

 Vapore  Ventilato  Termo-ventilato

 Sous Vide




Altre funzioni vapore

 Pulizia serbatoio  Scarico acqua  Carico acqua

 Decalcificazione

Altre funzioni

 Scongelamento a tempo  Lievitazione  Cottura su pietra

 BBQ  Air-Fry  Sabbath

Funzioni pulizia

 Vapor clean

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico

Contaminuti Sì

Contaminuti impostabili 1

Impostazioni

Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF

Modalità showroom / fiera

Sì

Pre-riscaldamento rapido

Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt) 72 l
Temperatura minima 25 °C
Temperatura massima 250 °C
N° di ripiani 2
Ventola Singola
N° di luci 1
Tipo di luce Alogene
Luce sostituibile dall'utente Sì
Potenza luce 40 W
Accensione luce all'apertura porta Sì

Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì
Vetro interno removibile Sì
N° vetri porta totale 3
Soft Close Sì
Soft Open Sì
Camino Variabile
Sistema di raffreddamento Tangenziale
Condotto di Raffreddamento Singolo
Intervallo vapore 20 - 100%

Resistenza suola - Potenza	1200 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	211x462x401 mm
Resistenza grill - Potenza	1750 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza circolare - Potenza	1400 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	Carico acqua	cassetto, manuale
Apertura porta	A ribalta	Capacità serbatoio	0,8 l
Porta	a temperatura controllata		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A++	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	1.58 MJ
Volume netto della cavità	41 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.44 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0.80 kWh	Numero di cavità	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	2.88 MJ	Indice di efficienza energetica	61.1 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop (inox, ribassata)	1	Bacinella Inox (20 mm)	1
Bacinella smaltata (50mm)	1	Bacinella Inox traforata (40 mm)	1
Griglia inserto bacinella	1	Altro	Kit di carico acqua

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W
Spina	No	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm



Accessori Compatibili

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BX640PL

Bacinella per forno a vapore forata. Per cuocere molti tipi di verdure, pesce, carni bianche, ravioli o altre varietà di pasta ripiena, conservando tutte le vitamine e i sali minerali per un sapore più ricco, corposo e naturale.



ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GTTV2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni a vapore. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



STONE



Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

Glossario simboli



Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi; il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Sistema di carico acqua manuale: È possibile caricare il serbatoio in meno di 40 secondi. Il carico avviene manualmente grazie a un particolare imbuto in dotazione.



A++: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Decalcificazione: La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti touch



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Cottura Sous Vide: Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive. La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina. La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura. La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture. Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali.



Vapore: il sistema del forno a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento. È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione vapore con quelle tradizionali permette una grande flessibilità d'uso con un notevole risparmio di tempo e di energia, mantenendo inalterate le qualità nutritive ed organolettiche degli alimenti. Ideale per tutti i tipi di cibi.



Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrostiti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.



Termo-ventilato + Vapore: l'aggiunta di vapore alla cottura termoventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



KEEP WARM



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Pulizia serbatoio: Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.