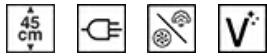


# SO4102S3G



**Dimensões** 60x45 cm

**Família** Forno

**Sistema de Vitalidade** Sim

**Tipo de energia** Elétrico

**Fonte de energia do forno** Elétrico

**Tipo de cocção** Combinado com vaporeira

**Tecnologia Galileo** Steam100

**Sistema de limpeza** VaporClean

**Código EAN** 8017709326876



## Design

<b>Design</b>	Linea	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Cor</b>	Neptune Grey	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Acabamentos</b>	Mate	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Linea
<b>Material</b>	Vidro	<b>Cor do puxador</b>	Metal acetinado e preto
<b>Tipo de vidro</b>	Clear1	<b>Logótipo</b>	Logótipo serigrafado

## Comandos



**Display** EvoScreen  
**Tecnologia Display** Display LCD

**Comandos**

Touch Control

## Programas / Funções

**Nº funções** 12

**Funções de forno**

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 Turbo

 Eco

 Grill

 Base

 Pizza

### Funções com vapor



Vapor



Vapor ventilado



Vapor termoventilado



Sous vide

### Outras funções do vapor



Limpar depósito da água



Descarga de água



Carga de água



Descalcificar

### Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

### Programa de limpeza



VaporClean

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim

**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** Sim

**Temporizador** Sim

**Pré aquecimento rápido** Sim

**Outras opções** Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	72 l	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	2	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Chaminé</b>	Variável
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Círculo de arrefecimento</b>	Círculo de arrefecimento simples
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>% vapor</b>	20 - 100%
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W		

<b>Potência da resistência grill</b>	1750 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	211x462x401 mm
<b>Potência da resistência circular</b>	1400 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Carregamento de água</b>	gaveta, manual
<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada	<b>Capacidade do depósito de água</b>	0,8 l

## Performance / Etiqueta energética



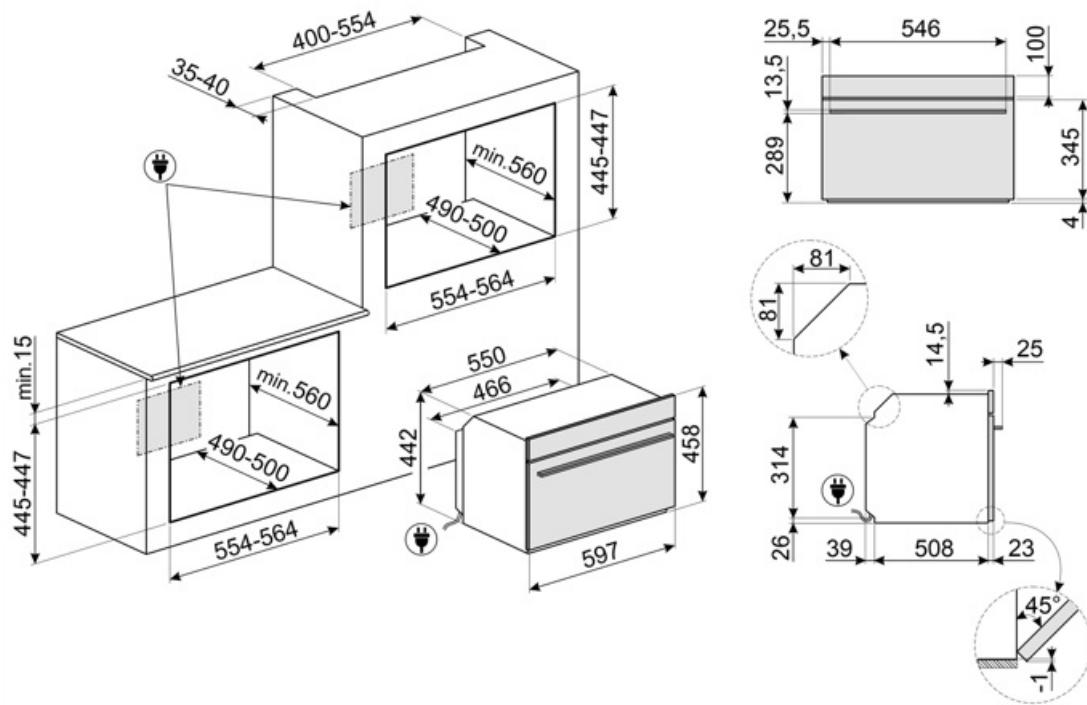
<b>Classe energética</b>	A++	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	1,58 MJ
<b>Volume útil</b>	41 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	0,44 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	0,80 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	2,88 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	61,1 %

## Acessórios incluídos

<b>Grelha com travão</b>	1	<b>Tabuleiro em aço inox</b>	1
<b>Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade</b>	1	<b>Tabuleiro perfurado em aço inox 40 mm de profundidade</b>	1
<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1	<b>Outros acessórios</b>	Kit para fornecimento de água

## Ligação elétrica

<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Potência elétrica nominal</b>	3000 W
<b>Ficha elétrica</b>	Não	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### AIRFRY2



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### BX640PL

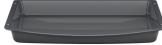


Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, ravióis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Em aço inox Capacidade 5,0 L Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm

### ET20



Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

### GTP2



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### GTTV2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO.

### PALPZ



Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

### STONE



Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



### STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

## Symbols glossary

	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.		Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.		Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

	Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.		Cozinha a vapor: é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.
	Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.		Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.
	Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.		Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
	Altura do eletrodoméstico.		O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.		Manter quente
	Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.		Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
	Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.		Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
	Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.		Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
	Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.		Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



Sistema de carregamento manual da água: é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído.



Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.