

# SO4102S3G



<b>Dimensões</b>	60x45 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Sistema de Vitalidade</b>	Sim
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Combinado com vaporeira
<b>Tecnologia Galileo</b>	Steam100
<b>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	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



<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Touch Control
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD		




## 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

 Descongela 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

**Temporizador** Sim

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

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

**Pré aquecimento rápido** Sim

## Especificações técnicas



**Capacidade (L)** 41 l

**Cavity** QS-Galileo

**Temperatura mínima** 25 °C

**Temperatura máxima** 250 °C

**Nº de níveis para tabuleiros** 2

**Nº de ventiladores** 1

**Nº de lâmpadas** 1

**Tipo de iluminação** Halogénio

**Lâmpada substituível pelo utilizador** Sim

**Potência das lâmpadas** 40 W

**Iluminação na abertura da porta** Sim

**Potência da resistência inferior** 1200 W

**Tecnologia de temperatura da porta** Porta de temperatura controlada

**Porta desmontável** Sim

**Porta interna totalmente em vidro** Sim

**Vidro interno removível** Sim

**Nº de vidros da porta** 3

**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** Sim

**Abertura suave** Sim

**Chaminé** Variável

**Sistema de arrefecimento** Tangencial

**Circuito de arrefecimento** Circuito de arrefecimento simples

<b>Potência da resistência grill</b>	1750 W	<b>% vapor</b>	20 - 100%
<b>Potência da resistência circular</b>	1400 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	211x462x401 mm
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean
		<b>Carregamento de água</b>	gaveta, manual
		<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 forçada</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 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, raviólis 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



### ET50

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

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	 <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>

-  **Sous vide:** os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.
-  **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.
-  **Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.**
-  **Altura do eletrodoméstico.**
-  **O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.**
-  **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.**
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Manter quente**
-  **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.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **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.
-  **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.**



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



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.



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.



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.



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.