# SO4104S4PB3

| | |
|---|---|
| **Category** | 45 cm |
| **Product Family** | Oven |
| **Sistema de vitalidade** | Yes |
| **Power supply** | Electric |
| **Heat source** | ELECTRICITY |
| **Tipo de cozimento** | Combi Steam |
| **Tecnologia a vapor** | Steam100 Pro |
| **Sistema de limpeza** | Vapor Clean |
| **Pizza Oven** | No |
| **EAN code** | 8017709344221 |

## Aesthetics

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aesthetic** | Linea | **Tipo de serigrafia** | Símbolos |
| **Colour** | Black | **Door** | Full glass |
| **Série** | Plano | **Handle** | Linea minimal |
| **Material** | Glass | **Handle Colour** | Black |
| **Glass Type** | Clear | **Logotipo** | Logotipo serigrafado |
| **Cor da serigrafia** | Serigrafia em cinzento | | |

## Controls

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nome** | VivoScreen | **No. of display languages** | 20 |
| **Tecnologia** | TFT | **Display languages** | Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA) |
| **Control setting** | Toque completo avançado | | |

## Programs / Functions

| | |
|---|---|
| **No. of cooking functions** | 20 |
| **Automatic programmes** | 150 |
| **Steam assisted levels** | 3 + manual |

| | |
|---|---|
| **Customisable recipes** | 10 |

**Traditional cooking functions**

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Base
- Circulaire + bottom
- Pizza

**Funções de cozimento com vapor pulsado**

- Fan assisted
- Circolaire
- Circulaire + Bottom
- Turbo
- Grelha do ventilador

**Funções de cozimento com vapor**

- Steam
- Fan assisted
- Circulaire
- Circulaire + bottom
- Warming and re-generation
- Sob-vácuo

**Other Steam functions**

- Tank cleaning
- Water outlet
- Water input
- Descaling

**Other functions**

- Defrost by time
- Defrost by weight
- Proving
- Cozimento em pedra
- BBQ
- Air-Fry
- Keep warm
- Plate rack/warmer
- Sabbath

**Cleaning functions**

- Vapor Clean

## Options

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Time-setting options** | Delay start and automatic end cooking | **SameTime** | Sim |
| **Minute minder** | Yes | **Cozinhar DeltaT** | Sim |
| **Timer** | 1 | **Showroom demo option** | Yes |
| **Controls Lock / Child Safety** | No | **Demo-tutorial mode** | Yes |
| | | **Touch guide** | Yes |

| | |
|---|---|
| **Other options** | Keep warm, Eco light, Language setting, Digital clock display, Brightness, Tones, Tones volume |
| **Cooking with probe thermometer** | Yes |
| **Multi-step cooking** | Sim, até 2 passos |
| **Cozinha inteligente** | Yes |
| **Chronology** | Yes, the last 10 functions utilized |
| **Rapid pre-heating** | Yes |
| **GO Instantâneo** | Yes |

## Technical Features

| | |
|---|---|
| **Minimum Temperature** | 25 °C |
| **Maximum temperature** | 250 °C |
| **No. of shelves** | 2 |
| **N. of fans** | 1 |
| **No. of lights** | 2 |
| **Light type** | LED |
| **User-replaceable light** | No |
| **Light Power** | 5 W |
| **Light when door is opened** | Yes |
| **Lower heating element power** | 1200 W |
| **Upper heating element - Power** | 1000 W |
| **Grill element - power** | 1700 W |
| **Large grill - Power** | 2700 W |
| **Circular heating element - Power** | 2000 W |
| **Heating suspended when door is opened** | Yes |
| **Door opening type** | Standard opening |
| **Door** | Temperate door |
| **Removable door** | Yes |
| **Full glass inner door** | Yes |
| **Removable inner door** | Yes |
| **Total no. of door glasses** | 3 |
| **Soft Close hinges** | Yes |
| **Abertura suave** | Sim |
| **Chaminé** | Variável |
| **Cooling system** | Centrífuga |
| **Circuito de resfraimento** | Circuito de resfriamento simples |
| **Faixa de vapor** | 20 - 100% |
| **Usable cavity space dimensions (HxWxD)** | 214x462x397 mm |
| **Temperature control** | Electronic |
| **Cavity material** | Ever clean Enamel |
| **Carregamento de água** | Preencher&ocultar 2, automático |
| **Capacidade do depósito** | 2 litros |

## Performance / Energy Label

| | |
|---|---|
| **Energy efficiency class** | A++ |
| **Net volume of the cavity** | 41 l |
| **Energy consumption per cycle in conventional mode** | 0.80 KWh |
| **Consumo de energia em modo convencional** | 2.88 MJ |
| **Consumo de energia na convecção de ar forçado** | 1.58 MJ |
| **Energy consumption per cycle in fan-forced convection** | 0.44 KWh |
| **Number of cavities** | 1 |
| **Energy efficiency index** | 61.1 % |

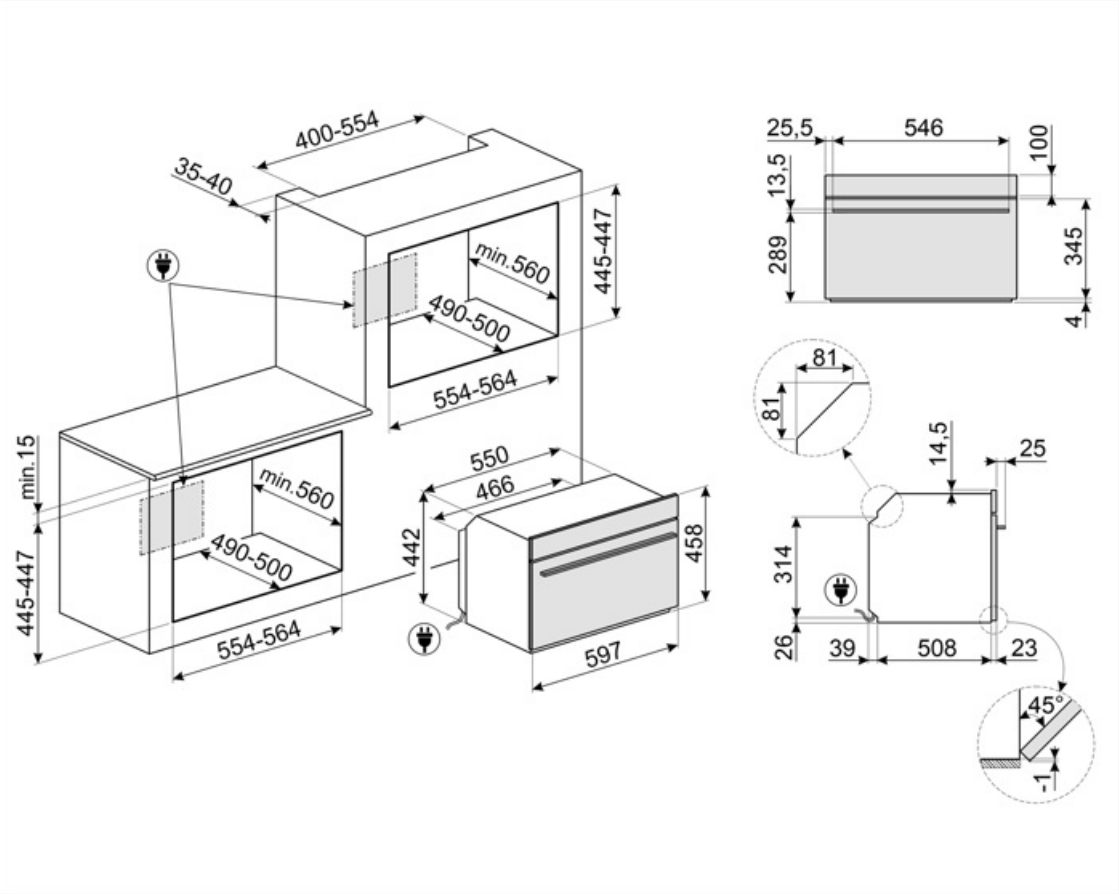
## Accessories Included

| | |
|---|---|
| **Grelha com travão** | 1 |
| **St/steel perforated deep tray (40mm)** | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bandeja profunda esmaltada (50mm)** | 1 | **Telescopic Guide rails, total Extraction (inox)** | 1 |
| **Insert gird** | 1 | **Temperature probe** | Sim, multiponto |
| **St/steel tray (20mm)** | 1 | | |

## Electrical Connection

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Plug** | No | **Nominal power** | 3000 W |
| **Voltage** | 220-240 V | **Frequency (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Current** | 13 A | **Comprimento do cabo de alimentação** | 150 cm |



## Compatible Accessories

**AIRFRY**

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.

**BBQ**

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.

**BN620-1**

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**BN640**

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

**BX640**

Bandeja de aço inoxidável para forno a vapor, H40xW455xD176 mm

**BX640PL**

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour

**ET20**

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

**ET50**

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade

**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**

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

**PALPZ**

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm

**PR3845X**

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

## Symbols glossary

Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.

A++: A classe de eficiência energética A++ ajuda a economizar até 20% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.

A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

O sistema de carga de água é projetado para melhorar a estética do forno. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado do forno e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozimento, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita do vapor.

Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.

Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Elétrico

...

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

Cozinhar a vapor: é uma forma natural de cozinhar para qualquer tipo de produtos, de legumes a sobremesas, para preservar as propriedades nutricionais e organolépticas dos ingredientes. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para cozinhar simultaneamente as refeições que exigem diferentes tempos de cozimento.

Elemento circulaire com vapor: Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.

Reaquecimento Esta função pode reaquecer pratos pré-cozidos, sem se tornarem secos ou duros.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

FUN_SOUS_VIDE_72dpi

Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

Ventilador com grelha com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.

Circulaire + elemento inferior com auxílio de vapor: Ideal para reaquecimento de flans e quiches. Esta função irá refrescar a base, enquanto o enchimento não secará devido à umidade adicional na cavidade de cozedura.

Turbo com assistência de vapor: Para criar uma peça de carne perfeitamente assada. A umidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados que conhecemos e adoramos.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

KEEP_WARM_72dpi

Cozimento com sonda de temperatura: É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

Guia de toque: Ao manter pressionado qualquer símbolo por 3 segundos, você pode obter informações sobre a sua função

Sistema de Cozinha Inteligente: para a cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.

Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.

Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.

Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.

Aparelhos compactos com uma altura de 45 cm - solução perfeita para atender aos requisitos funcionais de conjuntos de cozinha de pequena altura. Disponível em vários tipos e em diferentes estilos.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.

O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.

Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

A sonda de temperatura multiponto tem três pontos de detecção. Isto significa que não apenas a temperatura central é detectada, mas também a temperatura em outras áreas. O forno processará todos esses dados para evitar desníveis de cozimento. Desta forma, cada produto pode ser cozinhado em um estilo profissional, de restaurante.

Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.

Cozimento DeltaT O forno ajusta automaticamente a temperatura da cavidade a uma temperatura predefinida (denominada deltaT) mais alta do que a temperatura central detectada pela sonda. Quando a sonda detecta um grau extra no núcleo, o forno aumenta automaticamente também sua temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos diferentes de cozimento deltaT (lento, médio e rápido) e definir qualquer temperatura central desejada. Uma concentração de tecnologia que possibilita a obtenção de produtos tenros, suculentos, saudáveis e da mais alta qualidade.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

A maneira perfeita de ter um menu completo em alguns passos simples com uma considerável economia de tempo. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo SameTime calcula os tempos, as funções de cozimento e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo

Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos