

# SOCU3104SCG







Categoría 30" compact

Familia Horno
Alimentación Eléctrico
Alimentación producto, cavidad Eléctrico

principal

Metodo di CotturaCombinado VaporSistema de limpiezaVapor CleanCódigo EAN8017709343972



## Estética

Color serigrafía Estética Línea Negro Neptune Grey Tipo de serigrafía Símbolos Color Plato Puerta Todo vidrio Diseño Material Vidrio Tirador Neptune 24" BIG Satinado Tipo de inox Color asa Inox

Tipo de vidrio Clear1 Logo Serigrafiado

### Mandos





Nombre del display VivoScreen Tecnología de pantalla TFT

Regulación de mandos Touch control

N° de idiomas en el display

Display idiomas

8

Italiano, English (US), Français (CA), Español (MX), Português (PT), zh-CHS, zh-

CHT

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción14Programas automáticos50Recetas personalizadas10



programación tiempo

Cuentaminutos

Programador

cocción

Sí

1

# Funciones de cocción tradicionales Ventilado Termoventilado Estático **®** Turbo Grill ancho Grill ancho ventilado (circular+posterior+superior+ventilador) Inferior Inferior ventilado Pizza Funciones de cocina con tecnología Full Steam Vapor + resistencia circular + Ventilado Vapor manual ventilador Calentamiento y regeneración. Otras funciones de vapor /īīN Salida del agua Entrada del agua Limpieza del tanque ΙĐ Programa de descalcificación Otras funciones Descongelamiento por tiempo Descongelamiento por peso Fermentación Air-Fry Cocción piedra pizza вво Calienta platos Sabbath Mantener caliente Funciones de limpieza Vapor Clean Opciones Opciones de Inicio programado y fin de Smart cooking Sí

SMEG SPA 03/12/2025

Demo

Cronología

Opción Show Room

Sí

utilizadas

Sí, las últimas 10 funciones



Bloqueo de teclas/Modo Sí seguridad para niños

Pre-calentamiento rápido

Sí

Otras funciones

Mantener caliente, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Tonos

#### Características técnicas



















Temperatura mínima Temperatura máxima N.º de estantes N.º de luces 1

Tipo de Luz Halógenas

Luz reemplazable por el Sí usuario

Potencia luz Encendido de la luz al

abrir la puerta Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia Resistencia circular -

Potencia

Interrupción de resistencias al abrir la

puerta

Caldera - Potencia Tipo de apertura de la

puerta **Puerta** 

30°C 250°C

40 W

1000 W

2000 W

1400 W

900 W

Frontal

de temperatura controlada

Sí

Sí





Puerta interna de vidrio Vidrio interno

N.º de vidrios de puerta 3

total

Bisagras Soft Close

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual

enfriamiento

Rango de vapor

Dimensiones útiles

Regulación de la

temperatura

Material de la cavidad

Capacidad del depósito

Interruptor de vapor al abrir la puerta

Puerta desmontable Sí Sí

Sí desmontable

20 - 100%

212x462x407 mm interior cavidad (axlxp)

Electrónica

Esmalte Ever Clean Rellenary ocultar, Carga de agua automático

> 1,2 I Sí

# Prestaciones/Etiqueta energética





Clase de eficiencia energética

Volumen útil

72 I Consumo de energía de 1.00 kWh

función de calentamiento por convección natural del primer compartimento

de cocción

Energy consumption in 3.60 MI conventional mode

Energy consumption in

forced air convection

Consumo de energía de

función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento

de cocción

N° de cavidades Indice de eficiencia

energética

3.06 MI

0.85 kWh

100 %

Equipo accesorios incluidos





Bandeja con tope 2

posterior

Bandeja esmaltada 1 profunda (40 mm)

Rejilla inserción bandeja 1

Bandeja inox

Bandeja inox profunda perforada (40 mm) Guías telescópicas de extracción total

--

Otro Toalla/ Cubierta del horno/

Jarra

# Conexión eléctrica

Tensión 120/240 V

**Enchufe** Cable with free ends

3400 W

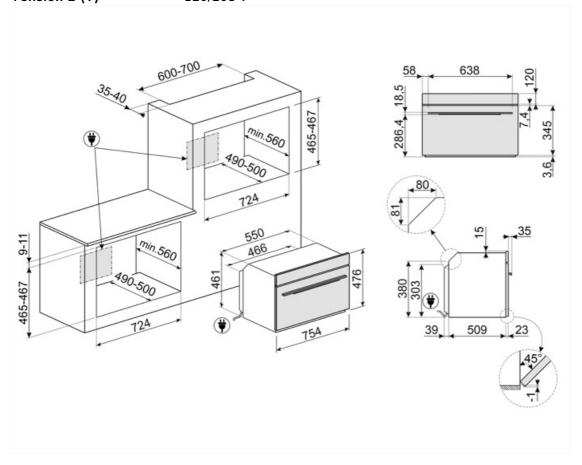
Datos nominales de conexión eléctrica

Tensión 2 (V) 120/208 V

Corriente Frecuencia Largo del cable de alimentación

60 Hz 150 cm

13 A





# **Compatible Accessories**

### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

## **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

### **PALPZ**



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



## 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.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



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.



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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.



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.



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



Electric



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.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



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 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.		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.
(%)	Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).		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.	(1-22)	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.

**®** 

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.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi





Regeneración: la función de regeneración permite llevar los alimentos, generalmente precocinados y envasados, a la temperatura de consumo, manteniendo la calidad de los alimentos sin cambios.



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 .



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.



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



KEEP\_WARM\_72dpi



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



Calienta platos



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



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.



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.



3 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 3 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar.



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.



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



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



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.



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



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



50 It

The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



Dedicated cooking function for the 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.



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