

# SOCU3304SCX



<b>Categoría</b>	30" compact
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Alimentación producto, cavidad principal</b>	Eléctrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Combinado Vapor
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709343484



## Estética

<b>Estética</b>	Clásica	<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Acabado</b>	Anti-huellas	<b>Tirador</b>	SPR US
<b>Diseño</b>	Plato	<b>Color asa</b>	Inox
<b>Material</b>	Inox	<b>Logo</b>	Embutido
<b>Tipo de inox</b>	Satinado		

## Mandos












<b>Nombre del display</b>	VivoScreen	<b>N° de idiomas en el display</b>	8
<b>Tecnología de pantalla</b>	TFT	<b>Display idiomas</b>	Italiano, English (US), Français (CA), Español (MX), Português (PT), zh-CHS, zh-CHT
<b>Regulación de mandos</b>	Touch control		




## Programas/Funciones

<b>N° de funciones de cocción</b>	13
<b>Programas automáticos</b>	50
<b>Recetas personalizadas</b>	16

## Funciones de cocción tradicionales





 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Grill ancho	 Grill ancho ventilado
(circular+posterior+superior+ventilador)		
 Inferior	 Inferior ventilado	 Pizza

## Funciones de cocina con tecnología Full Steam

 Vapor manual	 Ventilado	 Vapor + resistencia circular + ventilador
---	---	---

 Sous Vide
--


## Otras funciones de vapor

 Limpieza del tanque	 Salida del agua	 Entrada del agua
 Programa de descalcificación		

## Otras funciones




 Descongelamiento por tiempo	 Descongelamiento por peso	 Fermentación
 Cocción piedra pizza	 BBQ	 Air-Fry
 Mantener caliente	 Calienta platos	 Sabbath

## Funciones de limpieza

 Vapor Clean
--

Sabbath Mode	Sí
--------------	----

## Opciones

			Sí
Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Smart cooking	

Cuentaminutos	Sí	Opción Show Room Demo	Sí
Programador	2		
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Tonos	Pre-calentamiento rápido	Sí

## Características técnicas



Capacidad (L)	<50 l	Puerta	de temperatura controlada
Temperatura mínima	30 °C	Puerta desmontable	Sí
Temperatura máxima	250 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
N.º de estantes	3	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de luces	1	N.º de vidrios de puerta total	3
Tipo de Luz	Halógenas	Bisagras Soft Close	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Rango de vapor	20 - 100%
Resistencia inferior - Potencia	1000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	212x462x407 mm
Resistencia grill - Potencia	2000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia circular - Potencia	1400 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Carga de agua	Rellenar y ocultar, automático
Caldera - Potencia	900 W	Capacidad del depósito	1,2 l
Tipo de apertura de la puerta	Frontal	Interruptor de vapor al abrir la puerta	Sí

## Prestaciones/Etiqueta energética



Clase de eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	3,06 MJ
Volumen útil	72 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción	0,85 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción	1,00 kWh	Nº de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3,60 MJ	Índice de eficiencia energética	100 %

## Equipo accesorios incluidos



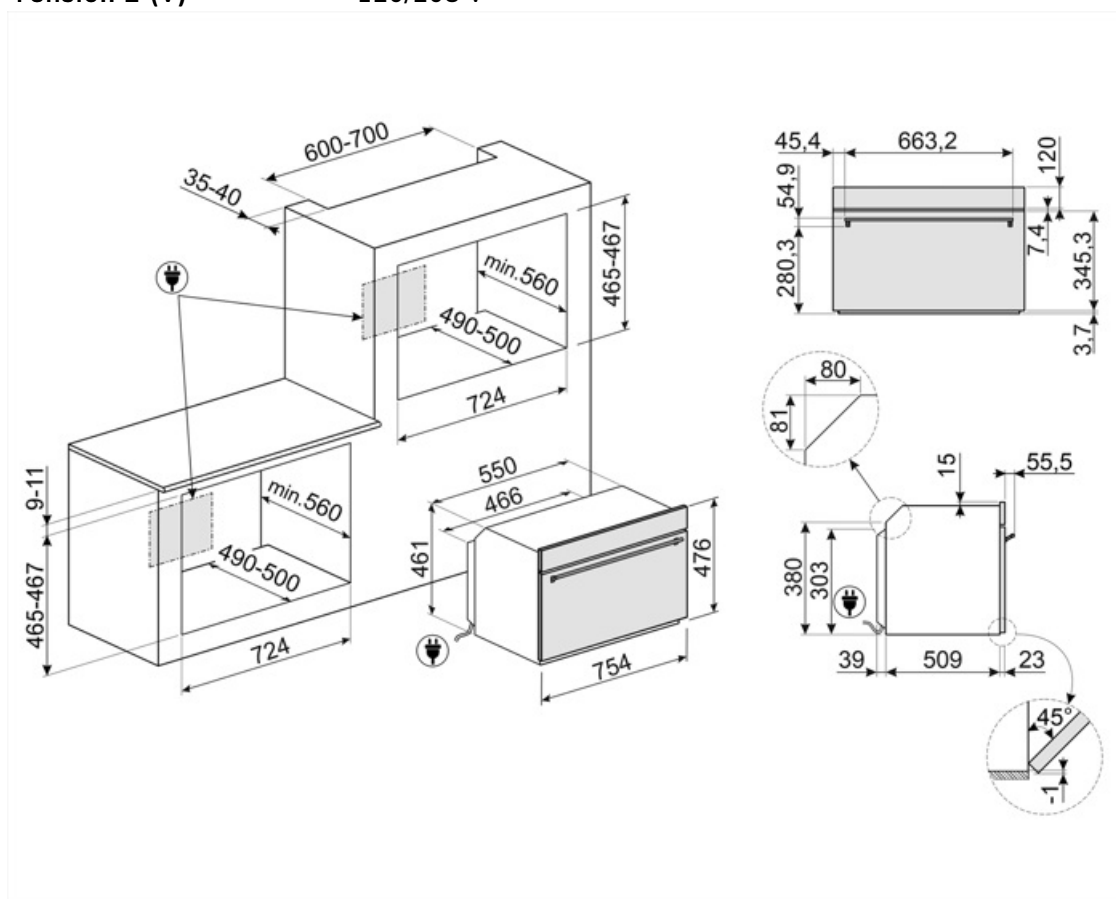
Bandeja con tope posterior	2
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1
Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja inox	1

Bandeja inox profunda perforada (40 mm)	1
Guías telescópicas de extracción total	1
Otro	Toalla/ Cubierta del horno/ Jarra

## Conexión eléctrica

Tensión	120/240 V
Enchufe	Cable with free ends
Datos nominales de conexión eléctrica	3400 W
Tensión 2 (V)	120/208 V

Corriente	13 A
Frecuencia	60 Hz
Largo del cable de alimentación	150 cm



## Compatible Accessories

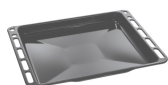
### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

















### 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.
	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.		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.		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.



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).



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

 <p>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</p>	 <p>Sous Vide Cooking: Steam function for perfect cooking of sous vide dishes. Enhances the taste of dishes and keeps their appearance and nutrients unaltered. Vacuum cooking (Sous Vide) made with the help of a steam oven is also an incredible healthy and genuine type of cooking. The Sous Vide cooking technique allows heat to be efficiently transferred from the steam to the food, avoiding the loss of flavor due to oxidation and the evaporation of nutrients and moisture during cooking. Sous Vide cooking also allows better control over the cooking of food compared to traditional methods, ensuring uniform cooking results. It also allows cooking at a lower temperature than traditional cooking.</p>
 <p>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 .</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>
 <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia 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 .</p>	 <p>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.</p>
 <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>	 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>
 <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>	 <p>Calienta platos</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>



- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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 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  |  | 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  |