SOCU3304SCX

Categoría	30'' compact
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Metodo di Cottura	Combinado Vapor
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709343484

Estética

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

Mandos

Nombre del display	VivoScreen	**Nº de idiomas en el display**	8
Tecnología de pantalla	TFT	**Display idiomas**	Italiano, English (US), Français (CA), Español (MX), Português (PT), zh-CHS, zh-CHT
Regulación de mandos	Touch control		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	14
Programas automáticos	50
Recetas personalizadas	10

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

Inferior ventilado

Pizza

Funciones de cocina con tecnología Full Steam

Vapor manual

Ventilado

Vapor + resistencia circular + ventilador

Calentamiento y regeneración.

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

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Smart cooking**	Sí
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Programador	1	**Cronología**	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Tonos		

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.° de estantes	3	**Vidrio interno desmontable**	Sí
N.° de luces	1	**N.° 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

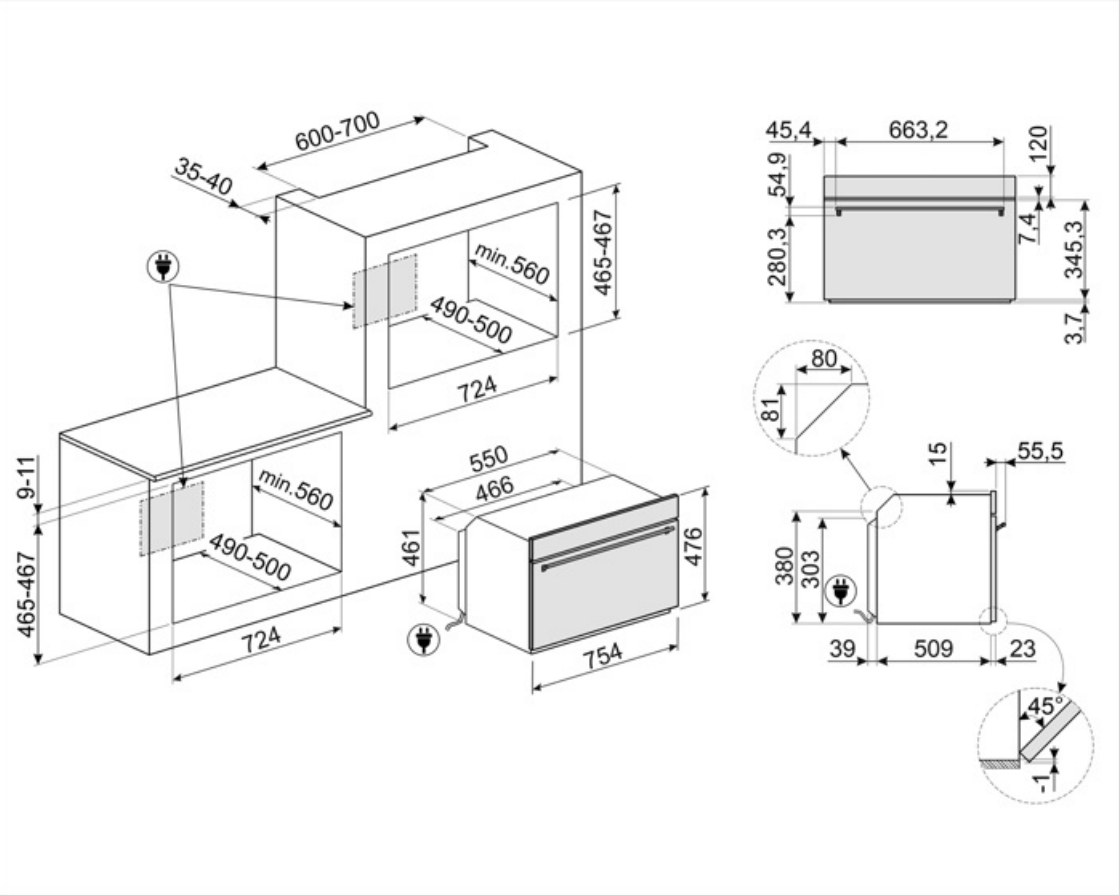
Clase de eficiencia energética	A	**Energy consumption in forced air convection**	3.06 MJ
Volumen útil	72 l	**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada del primer compartimento de cocción**	0.85 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural del primer compartimento de cocción	1.00 kWh	**N° de cavidades**	1
Energy consumption in conventional mode	3.60 MJ	**Indice de eficiencia energética**	100 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	2	**Bandeja inox profunda perforada (40 mm)**	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	**Guías telescópicas de extracción total**	1
Rejilla inserción bandeja	1	**Otro**	Toalla/ Cubierta del horno/ Jarra
Bandeja inox	1		

Conexión eléctrica

Tensión	120/240 V	**Corriente**	13 A
Enchufe	Cable with free ends	**Frecuencia**	60 Hz
Datos nominales de conexión eléctrica	3400 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Tensión 2 (V)	120/208 V		



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

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.

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

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.

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

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 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 .

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.

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

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.

Electric

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.

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 .

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 .

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

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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 .

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).

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 .

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.

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 .

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

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

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

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.

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 .

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

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.

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.

KEEP_WARM_72dpi

Calienta platos

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.

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.

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.

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.

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

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 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.

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