

SOPA3104TPG



Categoría	30"
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Método de Cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Piroítico
Código EAN	8017709325671



Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Negro
Color	Neptune Grey	Tipo de serigrafía	Símbolos
Acabado	Mate	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea minimal
Material	Vidrio	Color asa	Satin metal and black
Tipo de vidrio	Clear1	Logo	Serigrafiado

Mandos



Nombre del display	VivoScreen	Nº de idiomas en el display	11
Tecnología de pantalla	TFT	Display idiomas	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Regulación de mandos	Sistema táctil avanzado		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	10
Programas automáticos	50
Recetas personalizadas	64

Funciones de cocción tradicionales

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

Otras funciones

	Descongelamiento por tiempo		Descongelamiento por peso		Fermentación
	Mantener caliente		Calienta platos		Sabbath

Funciones de limpieza

	Pirólisis
--	-----------

Opciones



Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Cocción Delta T	Sí
Cuentaminutos	Sí	Opción Show Room	Sí
Programador	2	Demo	
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Selección idioma, Display reloj digital, Brillo, Tonos, Volumen de tonos	Modalidad video demo-tutorial	Sí
Cocción con termómetro sonda	Sí	Guías táctiles	Sí, mediante presión en el display
Cocción en varios pasos	Sí, hasta dos pasos	Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Smart cooking	Sí	Pre-calentamiento rápido	Sí
SameTime	Sí	Instant GO	Sí

Características técnicas



Capacidad (L)	80-90 l	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Temperatura mínima	25 °C	Puerta	Fría
Temperatura máxima	280 °C	Puerta desmontable	Sí
N.º de estantes	5		

N.º de luces	2	Puerta interna de vidrio	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Vidrio interno desmontable	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	N.º de vidrios de puerta total	4
Potencia luz	40 W	Bisagras Soft Close	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Apertura suave	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1700 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia superior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	439x621x429 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil	77 l	Nº de cavidades	1
--------------	------	-----------------	---

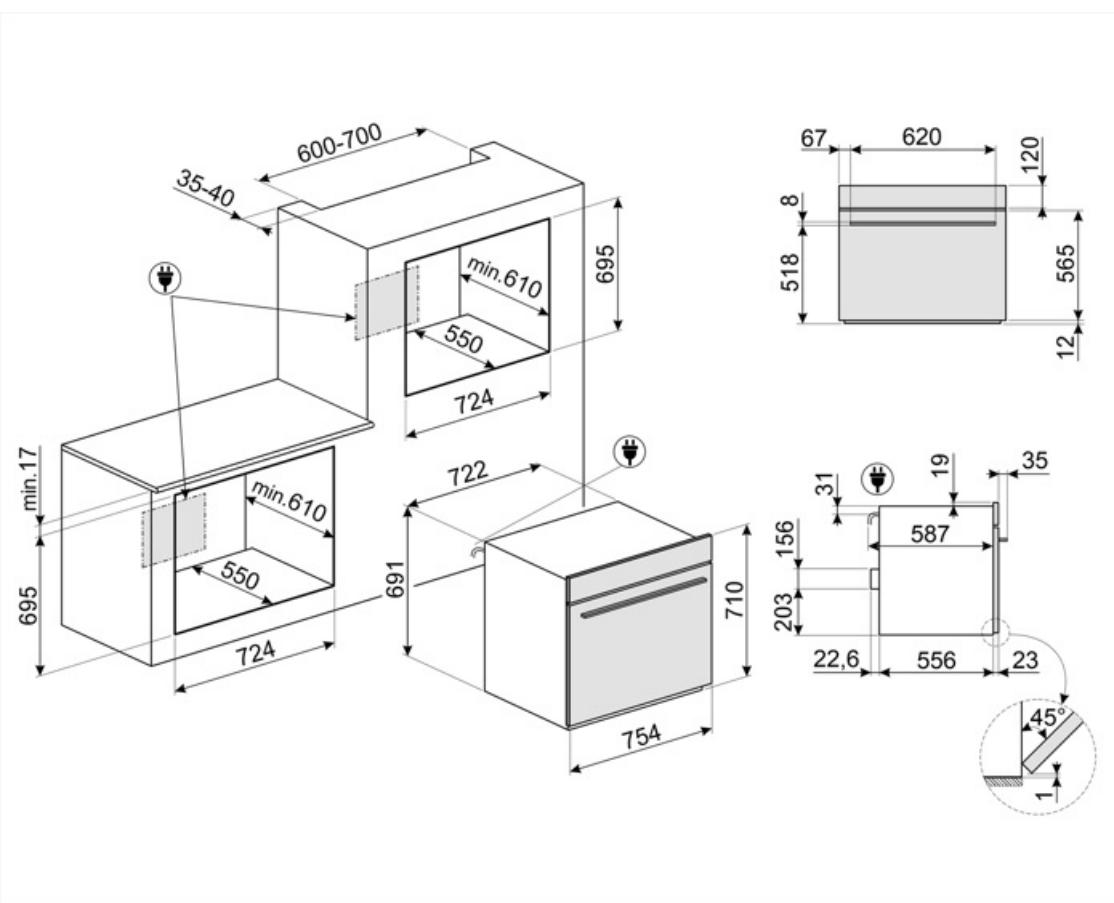
Equipo y accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior	2	Guías telescópicas de extracción total	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Sonda de temperatura	Si, multipuntos medición

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	4000 W
Enchufe	No	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	18 A	Largo del cable de alimentación	150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.

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.

Symbols glossary



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.



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 °C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

	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 .		ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
	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		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 .
	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.
	Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.		Calienta platos
	Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .		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.
	Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función		5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 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.
	Guías telescopicas: las guías telescopicas, 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.		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.		INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
	The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.		The perfect way to have a complete menu in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time



DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.