

SOPU3304TPX





Categoría 30" Familia Horno Alimentación Eléctrico Alimentación producto, cavidad Eléctrico

principal

Termoventilado Metodo di Cottura Sistema de limpieza Pirolitico

8017709339388 Código EAN



Estética

Clásica Tipo de vidrio Estética Nerovista

Acero inoxidable Puerta Con 2 bandas horizontales Color Anti-huellas Tirador SPR US Acabado Diseño Plato Color asa Inox **Embutido** Material Logo Inox

Satinado Tipo de inox

Mandos



N° de idiomas en el Nombre del display VivoScreen display

Display idiomas Italiano, English (US), Sistema táctil avanzado Regulación de mandos

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

CHT

Programas/Funciones

Tecnología de pantalla

N° de funciones de cocción 10 50 Programas automáticos

TFT



Capacidad (L)

Temperatura mínima

Temperatura máxima

80-90 I

280°C

30°C

Funciones de cocción tradicionales Ventilado Termoventilado Estático (8) Turbo Grill ancho **ECO** (circular+posterior+superior+ventilador) R Grill ancho ventilado Inferior termoventilado Inferior Pizza Otras funciones Descongelamiento por tiempo Descongelamiento por peso Fermentación **BBQ** Cocción piedra pizza Air-Fry Mantener caliente Calienta platos Sabbath Funciones de limpieza Pirólisis **Opciones** Opciones de Inicio programado y fin de Smart cooking Sí programación tiempo cocción Opción Show Room Sí Cuentaminutos Sí Demo Sí, las últimas 10 funciones Programador Cronología 1 utilizadas Otras funciones Mantener caliente, Luz Eco, Selección idioma, Display Pre-calentamiento Sí reloj digital, Tonos rápido Cocción con termómetro Sí sonda Características técnicas

SMEG SPA 17/12/2025

Interrupción de

puerta

resistencias al abrir la

Sí



N.º de estantes 6 Tipo de apertura de la Frontal puerta N.º de luces 2 Puerta Fría Tipo de Luz Halógenas Puerta desmontable Sí Luz reemplazable por el Sí usuario Puerta interna de vidrio Sí Potencia luz 40 W N.º de vidrios de puerta total Encendido de la luz al Sistema de enfriamiento Tangencial abrir la puerta 1700 W Conducto de Doble Resistencia inferior enfriamiento Potencia Resistencia superior -1200 W Reducción velocidad de Potencia sistema de enfriamiento Resistencia grill -1700 W Bloqueo de puerta durante pirólisis Potencia Resistencia grill ancho -2900 W Dimensiones útiles 442x585x437 mm interior cavidad (axlxp) Potencia Resistencia circular -2000 W Regulación de la Electrónica Potencia temperatura Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética

A f Clase de eficiencia Δ Energy consumption in energética forced air convection Volumen útil 111 I Consumo de energía de función de Consumo de energía de 1.00 kWh calentamiento por función de convección forzada del calentamiento por primer compartimento convección natural del

de cocción

N° de cavidades 1

3.60 MJ Indice de eficiencia 83.3 %
energética

3.06 MJ

0.85 kWh

Equipo accesorios incluidos

P

de cocción

Bandeja con tope3Guías telescópicas de extracción total2posteriorextracción totalBandeja esmaltada1Sonda de temperaturaSi, 1 punto medición

profunda (40 mm) Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

primer compartimento

Energy consumption in

conventional mode

Tensión120/240 VCorriente20 AEnchufeCable with free endsFrecuencia60 HzDatos nominales de conexión eléctrica5900 WLargo del cable de alimentación150 cm

Tensión 2 (V) 120/208 V





Alternative products



SOPU3104TPG
Neptune Grey



Symbols glossary



Energy efficiency class A



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 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 + 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.



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.



6 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 6 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.



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.



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