

SOPU3304TPX



Categoría	30"
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Método de Cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709339388



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	7
Tecnología de pantalla	TFT	Display idiomas	
Regulación de mandos	Sistema táctil avanzado		Italiano, English (US), Français (CA), Español (MX), Português (PT), zh-CHS, zh-CHT

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
Programas automáticos	50
Recetas personalizadas	16

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



Cocción piedra pizza



BBQ



Air-Fry



Mantener caliente



Calienta platos



Sabbath

Funciones de limpieza



Pirólisis

Sabbath Mode

Sí

Opciones



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Cuentaminutos

Sí

Programador

2

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Sí

Otras funciones

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

Cocción con termómetro sonda

Sí

Smart cooking

Sí

Opción Show Room

Sí

Demo

Cronología

Sí, las últimas 10 funciones utilizadas

Pre-calentamiento rápido

Sí

Características técnicas



Capacidad (L)

80-90 l

Interrupción de resistencias al abrir la puerta

Sí

Temperatura mínima

30 °C

Temperatura máxima

280 °C

N.º de estantes	6	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
N.º de luces	2	Puerta	Fría
Tipo de Luz	Halógenas	Puerta desmontable	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Puerta interna de vidrio	Sí
Potencia luz	40 W	N.º de vidrios de puerta total	4
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1700 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Resistencia superior - Potencia	1200 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	442x585x437 mm
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
		Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética

			
Clase de eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	3,06 MJ
Volumen útil	111 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	Indice de eficiencia energética	83,3 %

Equipo accesorios incluidos

			
Bandeja con tope posterior	3	Guías telescópicas de extracción total	2
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Sonda de temperatura	Si, 1 punto medición
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Tensión	120/240 V	Corriente	20 A
Enchufe	Cable with free ends	Frecuencia	60 Hz
Datos nominales de conexión eléctrica	5900 W	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)			120/208 V

Compatible Accessories

GT3T

Totally extractable telescopic guides





Alternative products



SOPU3104TPG

Neptune Grey

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.



Energy efficiency class A



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



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.



Electric



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.



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.



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.



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 .



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.



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

	<p>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 .</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>		<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.</p>
	<p>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.</p>		<p>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 .</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.</p>
	<p>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.</p>		<p>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</p>