

# SOU3300TX



Categoría	30"
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrico
Método di Cottura	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709304027



## Estética

Estética	Clásica	Tipo de inox	Satinado
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Acabado	Anti-huellas	Tipo de serigrafía	Símbolos y mensajes
Diseño	Plato	Logo	Embutido
Material	Inox		

## Mandos



Nombre del display	DigiScreen	N.º de mandos	2
Tecnología de pantalla	Led		

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---

### Funciones de cocción tradicionales

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

### Otras funciones

	Descongelación
<b>Funciones de limpieza</b>	
	Vapor Clean

## Opciones

<b>Opciones de programación tiempo</b>	Inicio programado y fin de cocción	<b>Programador</b>	1
<b>Cuentaminutos</b>	Sí		

## Características técnicas

					
<b>Capacidad (L)</b>	80-90 l	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2900 W		
<b>Temperatura mínima</b>	38 °C	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2500 W		
<b>Temperatura máxima</b>	260 °C	<b>Interrupción de resistencias al abrir la puerta</b>	Sí		
<b>N.º de estantes</b>	6	<b>Puerta</b>	de temperatura controlada		
<b>N.º de luces</b>	2	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí		
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>N.º de vidrios de puerta total</b>	3		
<b>Luz reemplazable por el usuario</b>	Sí	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial		
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Conducto de enfriamiento</b>	Doble		
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Reducción velocidad de sistema de enfriamiento</b>	Sí		
<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1700 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico		
<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1200 W	<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean		
<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W				

## Prestaciones/Etiqueta energética

Volumen útil 111 l

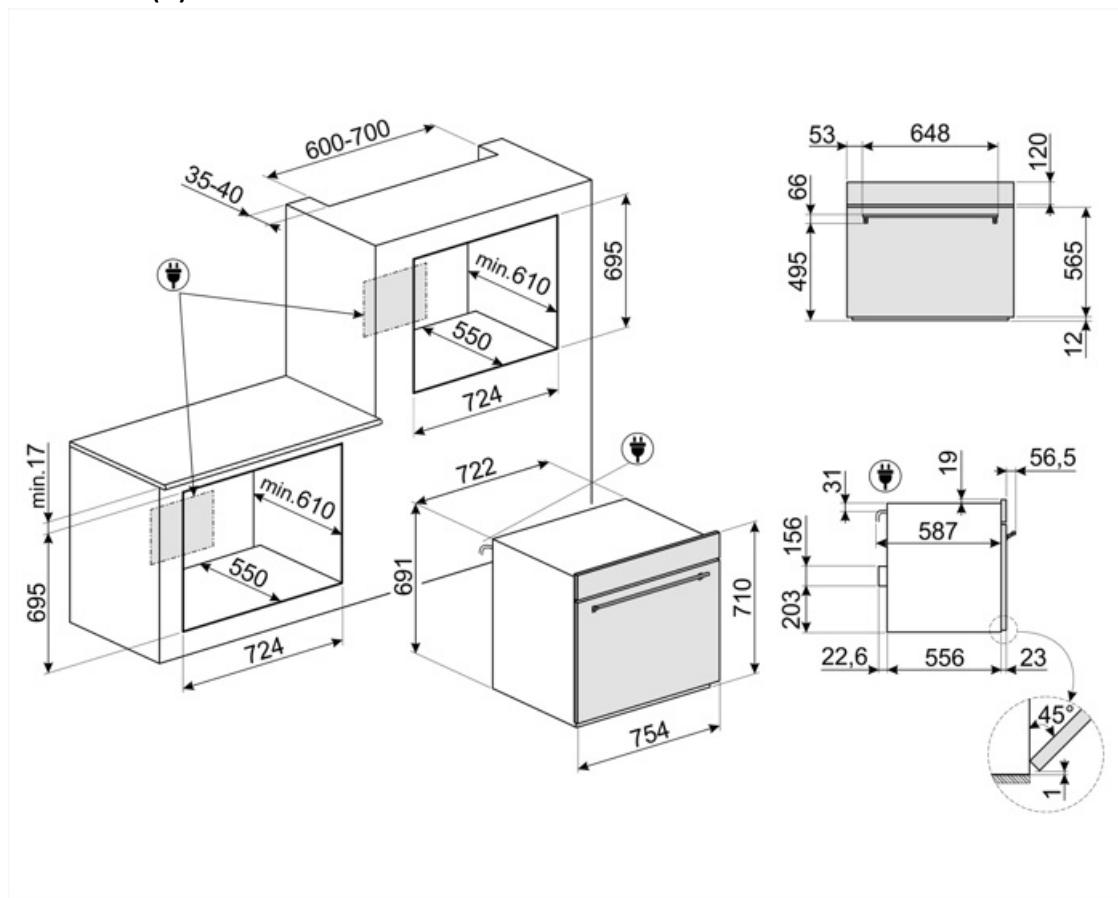
## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior 2

## Conexión eléctrica

Tensión 230 V  
Enchufe No  
Datos nominales de conexión eléctrica 3700 W  
Tensión 2 (V) 120/208 V

Corriente 14 A  
Frecuencia 60 Hz  
Largo del cable de alimentación 115 cm





---

## Compatible Accessories

---

### STONE

Rectangular refractory stone 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 Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



Descongelación: la descongelación se ve favorecida por la activación de un ventilador especial, que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del horno. Ideal para cualquier tipo de comida.



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



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.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



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 .
-  se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no está serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).
-  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 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.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  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.
-  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno