

# SOU3300TX2



<b>Categoría</b>	30"
<b>Familia</b>	Horno
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Alimentación producto, cavidad principal</b>	Eléctrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpieza</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709339371



## Estética

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

## Mandos



<b>Nombre del display</b>	DigiScreen	<b>N.º de mandos</b>	2
<b>Tecnología de pantalla</b>	Led		


## Programas/Funciones

<b>Nº de funciones de cocción</b>	8
-----------------------------------	---


## 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
---

## Funciones de limpieza

 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 - Potencia</b>	1700 W
<b>Cavidad</b>	Altro	<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		

## Prestaciones/Etiqueta energética

Volumen útil 111 l

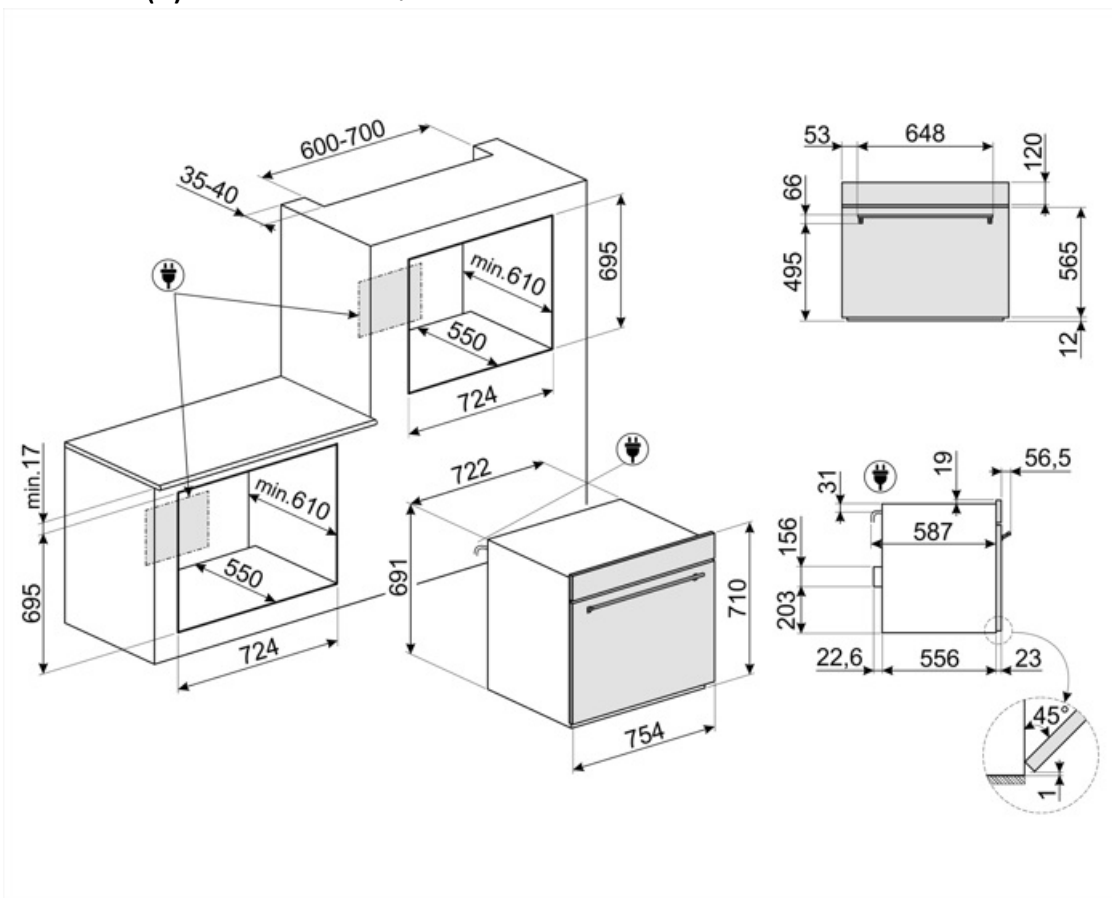
## Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Conexión eléctrica

Tensión	120/240 V	Corriente	14 A
Enchufe	Cable con extremos libres	Frecuencia	60 Hz
Datos nominales de conexión eléctrica	3700 W	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)	120/208 V		



---

## Compatible Accessories

---

### GT3T

Totally extractable telescopic guides



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. 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













### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



## Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 Electric	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 .</p>	 <p>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.</p>



**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 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).



**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.



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



**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.



**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.



**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