

# SO6302TX




|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>Categoría</b>           | 60 cm          |
| <b>Familia</b>             | Horno          |
| <b>Alimentación</b>        | Eléctrico      |
| <b>Sistema de cocción</b>  | Eléctrico      |
| <b>Método de cocción</b>   | Termoventilado |
| <b>Plataforma Galileo</b>  | Traditional    |
| <b>Sistema de limpieza</b> | Vapor Clean    |
| <b>Código EAN</b>          | 8017709294663  |



## Estética

|                       |                  |                           |                           |
|-----------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Estética</b>       | Clásica          | <b>Color serigrafía</b>   | Negro                     |
| <b>Color</b>          | Acero Inoxidable | <b>Tipo de serigrafía</b> | Símbolos                  |
| <b>Acabado</b>        | Anti-huellas     | <b>Puerta</b>             | Con 2 bandas horizontales |
| <b>Diseño</b>         | Plato            | <b>Tirador</b>            | Clásica                   |
| <b>Material</b>       | Acero Inoxidable | <b>Color del tirador</b>  | Efecto inox               |
| <b>Tipo de vidrio</b> | Nerovista        | <b>Logo</b>               | Embutido                  |











## Mandos

|  |                           |                      |             |
|--|---------------------------|----------------------|-------------|
|  |                           |                      |             |
| <b>Nombre del display</b>  | EvoScreen                 | <b>N.º de mandos</b> | 2           |
| <b>Tecnología Display</b>  | LCD                       | <b>Mandos</b>        | Clásica     |
| <b>Ajustes</b>   | Mandos y botones táctiles | <b>Color mandos</b>  | Efecto inox |







## Programas/Funciones

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Número de funciones de cocción</b> | 10 |
|---------------------------------------|----|


## Funciones de cocción tradicionales

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

## Otras funciones

|  |  |  |
|--|--|--|
|  Descongelación por tiempo |  Fermentación |  Cocción piedra pizza |
|  BBQ                       |  Air-Fry      |  Sabbath              |

## Funciones de limpieza

|  |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

## Opciones



|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Opciones de programación tiempo</b>             | Inicio programado y fin de cocción |
| <b>Cuentaminutos</b>                               | Sí                                 |
| <b>Programador</b>                                 | 1                                  |
| <b>Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños</b> | Sí                                 |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Otras funciones</b>          | Mantener temperatura, Luz Eco, Tonos, Brillo |
| <b>Opción Show Room Demo</b>    | Sí   |
| <b>Pre-calentamiento rápido</b> | Sí   |

## Características técnicas



|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Temperatura mínima</b> | 30 °C               |
| <b>Temperatura máxima</b> | 280 °C              |
| <b>N.º de estantes</b>    | 5                   |
| <b>Tipo de estantes</b>   | Bastidores de metal |
| <b>Nº de ventiladores</b> | 1                   |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Puerta</b>                     | Fría |
| <b>Puerta desmontable</b>         | Sí   |
| <b>Puerta interna de vidrio</b>   | Sí   |
| <b>Vidrio interno desmontable</b> | Sí   |

|   |           |   |                    |
|---|-----------|---|--------------------|
| N.º de luces                                    | 2         | N.º de vidrios de puerta total              | 3                  |
| Tipo de Luz                                     | Halógenas | Bisagras Soft Close                         | Sí                 |
| Luz reemplazable por el usuario                 | Sí        | Apertura suave                              | Sí                 |
| Potencia luz                                    | 40 W      | Termostato de seguridad                     | Sí                 |
| Encendido de la luz al abrir la puerta          | Sí        | Chimney                                     | Fixed              |
| Resistencia inferior - Potencia                 | 1200 W    | Sistema de enfriamiento                     | Tangencial         |
| Resistencia grill - Potencia                    | 1750 W    | Conducto de enfriamiento                    | Individual         |
| Resistencia circular - Potencia                 | 2000 W    | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 353x470x401 mm     |
| Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí        | Regulación de la temperatura                | Electrónica        |
| Apertura de la puerta                           | Frontal   | Material de la cavidad                      | Esmalte Ever Clean |

## Prestaciones/Etiqueta energética



|   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| Clase eficiencia energética   | A+       | Energy consumption in forced air convection                           | 2.45 MJ  |
| Volumen útil  | 68 l     | Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada | 0.68 KWh |
| Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural | 1.15 KWh | Nº de cavidades   | 1        |
| Energy consumption in conventional mode                               | 4.14 MJ  | Índice de eficiencia energética                                       | 81 %     |

## Equipo accesorios incluidos



|                                       |   |  |   |
|---------------------------------------|---|--|---|
| Bandeja con tope posterior            | 1 | Rejilla inserción bandeja                | 1 |
| Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) | 1 | Guías telescópicas de extracción parcial | 1 |
| Bandeja profunda esmaltada (50 mm)    | 1 |  |   |

## Conexión eléctrica

|                                       |           |                                 |          |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------|----------|
| Tensión                               | 220-240 V | Frecuencia                      | 50/60 Hz |
| Corriente                             | 13 A      | Largo del cable de alimentación | 115 cm   |
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3000 W    |                                 |          |



## Not included accessories

### AIRFRY

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



### SFLK1



### ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



### 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.



### GTP2



### PR3845X



### GTT2



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

















### PALPZ

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



## Symbols glossary (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <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>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</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>   |  <p>The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.</p>  |
|  <p>A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.</p>   |  <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p>   |
|  <p>Electric</p>  |  <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 pirólitico 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>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.</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> |  <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 .</p> |



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 de 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 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.



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.



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.

-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  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.
-  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.
-  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.
-  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