

SOP6302TX





Categoría 60 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico

Método de cocción Termoventilado Plataforma Galileo Pirolítico tradicional

Sistema de limpieza Pirolítico

8017709293642 Código EAN



Estética

Clásica Tipo de serigrafía Símbolos Estética

Acero inoxidable **Puerta** Con 2 bandas horizontales Color Anti-huellas Tirador Clásica Acabado

Diseño Plato Color del tirador Efecto inox

Acero inoxidable **Embutido** Material Logo Tipo de vidrio Nerovista Mandos Clásica Color serigrafía Negro

Mandos



Nombre del display Ajustes EvoScreen Mandos y botones táctiles

Tecnología de pantalla N.º de mandos LCD

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 10



N.º de ventiladores

N.º de luces

1

2

Funciones de cocción tradicionales Ventilado Estático Termoventilado (8) Turbo ECO Grill ancho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho ventilado Inferior termoventilado Inferior Pizza Otras funciones Descongelación por tiempo Fermentación Cocción piedra pizza BBQ Air-Fry Sabbath Funciones de limpieza Pirólisis **Opciones** Opciones de Inicio programado y fin de Otras funciones Mantener caliente, Luz Eco, programación tiempo cocción Brillo, Tonos Cuentaminutos Sí Opción Show Room Sí Demo Programador 1 Pre-calentamiento Sí Bloqueo de teclas/Modo rápido seguridad para niños Características técnicas 25 °C Temperatura mínima Puerta desmontable Sí 280 °C Temperatura máxima Puerta interna de vidrio Sí N° de estantes 5 Vidrio interno Sí desmontable



Tipo de Luz Halógenas N° de vidrios totales de 4 la puerta Luz reemplazable por el Sí usuario **Bisagras Soft Close** Sí Potencia luz 40 W Apertura suave Sí Encendido de la luz al Sí Chimney Fixed abrir la puerta Sistema de enfriamiento Tangencial 1200 W Resistencia inferior -Conducto de Doble Potencia enfriamiento Resistencia grill -1750 W Reducción velocidad de **Potencia** sistema de enfriamiento Resistencia circular -2000 W Bloqueo de puerta Sí Potencia durante pirólisis Interrupción de Sí Dimensiones útiles 353x470x401 mm resistencias al abrir la interior cavidad (axlxp) puerta Regulación de la Electrónica Tipo de apertura de la Frontal temperatura puerta Material de la cavidad Esmalte Ever Clean Puerta Fría

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia Α+ Energy consumption in 2,45 MJ energética forced air convection Volumen útil 68 I Consumo de energía de 0,68 kWh Consumo de energía de función de 1,09 kWh calentamiento por función de convección forzada calentamiento por N° de cavidades convección natural 1 Indice de eficiencia 81 % **Energy consumption in** 3,92 MJ conventional mode energética

Equipo accesorios incluidos



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

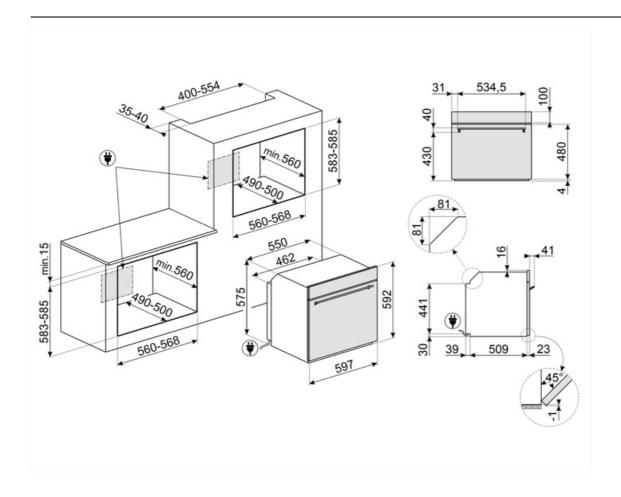
Conexión eléctrica

esmaltada (50 mm)

conexión eléctrica

Tensión220-240 VFrecuencia (Hz)50/60 HzCorriente13 ALongitud del cable de alimentación150 cmDatos nominales de3000 Walimentación







Accesorios Compatible

AIRFRY

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



AIRFRY2

Air fryer tray. 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.

BBQ

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



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad

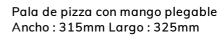


GTP2



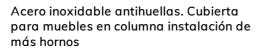
GTT2







PR3845X





SFLK1



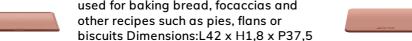
STONE

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



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 woodfired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits





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.



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.



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.



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.



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



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.



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.



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.

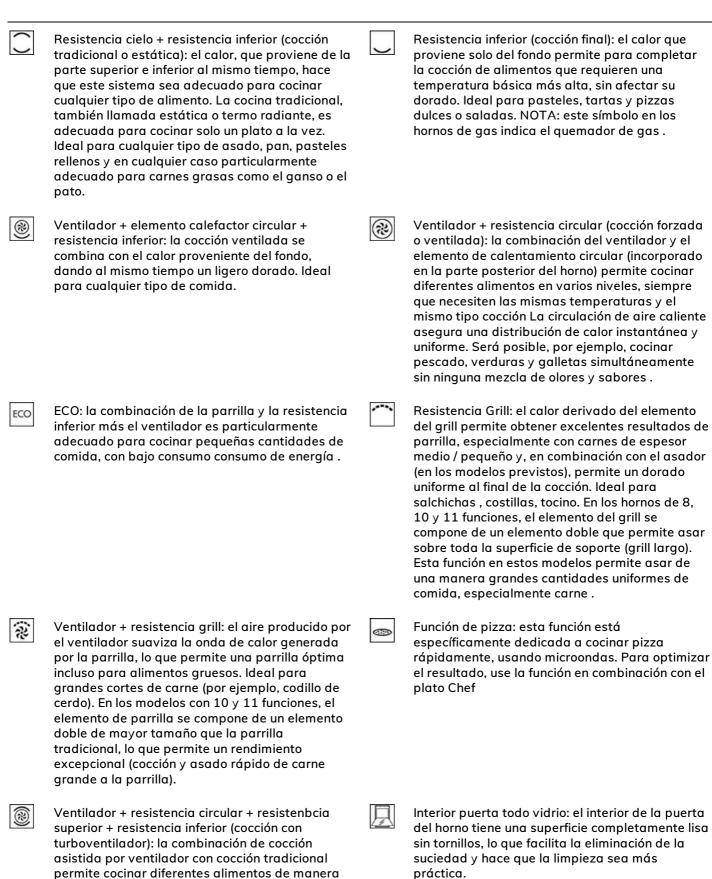


Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Ventilador + resistencia 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 .





SMEG SPA 28/11/2025

muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción

intensa.





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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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