

# SOP6302TX



<b>Category</b>	60cm
<b>Product Family</b>	Oven
<b>Sistema de vitalidade</b>	No
<b>Power supply</b>	Electric
<b>Heat source</b>	ELECTRICITY
<b>Tipo de cozimento</b>	Thermo-ventilated
<b>Tecnologia a vapor</b>	Traditional pyro
<b>Sistema de limpeza</b>	Pyrolitic
<b>Pizza Oven</b>	No
<b>EAN code</b>	8017709293642



## Aesthetics

<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>Door</b>	With 2 horizontal strips
<b>Acabamento</b>	Anti-dedadas	<b>Handle</b>	Classic
<b>Série</b>	Plano	<b>Handle Colour</b>	Steel effect
<b>Material</b>	Stainless steel	<b>Logotipo</b>	Logotipo embutido
<b>Glass Type</b>	Eclipse	<b>Control knobs</b>	Classic
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto		

## Controls

			
<b>Nome</b>	EvoScreen	<b>Control setting</b>	Botões e botões de toque
<b>Tecnologia</b>	LCD	<b>No. of controls</b>	2

## Programs / Functions

<b>No. of cooking functions</b>	10
---------------------------------	----

## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

## Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Cozimento em pedra
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

## Cleaning functions

 Pirolysis
--

## Options



<b>Time-setting options</b>	Delay start and automatic end cooking	<b>Cozinha inteligente</b>	No
<b>Minute minder</b>	Yes	<b>Showroom demo option</b>	Yes
<b>Timer</b>	1	<b>Demo-tutorial mode</b>	No
<b>Controls Lock / Child Safety</b>	Yes	<b>Touch guide</b>	No
<b>Other options</b>	Keep warm, Eco light, Brightness, Tones	<b>Chronology</b>	No
<b>Cooking with probe thermometer</b>	No	<b>Rapid pre-heating</b>	Yes
<b>Multi-step cooking</b>	No	<b>GO Instantâneo</b>	No

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	25 °C	<b>Removable door</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	280 °C	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>N. of fans</b>	1	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>No. of lights</b>	2	<b>Soft Close hinges</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo

<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Grill element - power</b>	1750 W	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	353x470x401 mm
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Door opening type</b>	Standard opening	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Door</b>	Cool		

## Performance / Energy Label



<b>Energy efficiency class</b>	A+	<b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>	2.45 MJ
<b>Net volume of the cavity</b>	68 l	<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection</b>	0.68 kWh
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	1.09 kWh	<b>Number of cavities</b>	1
<b>Consumo de energia em modo convencional</b>	3.92 MJ	<b>Energy efficiency index</b>	81 %

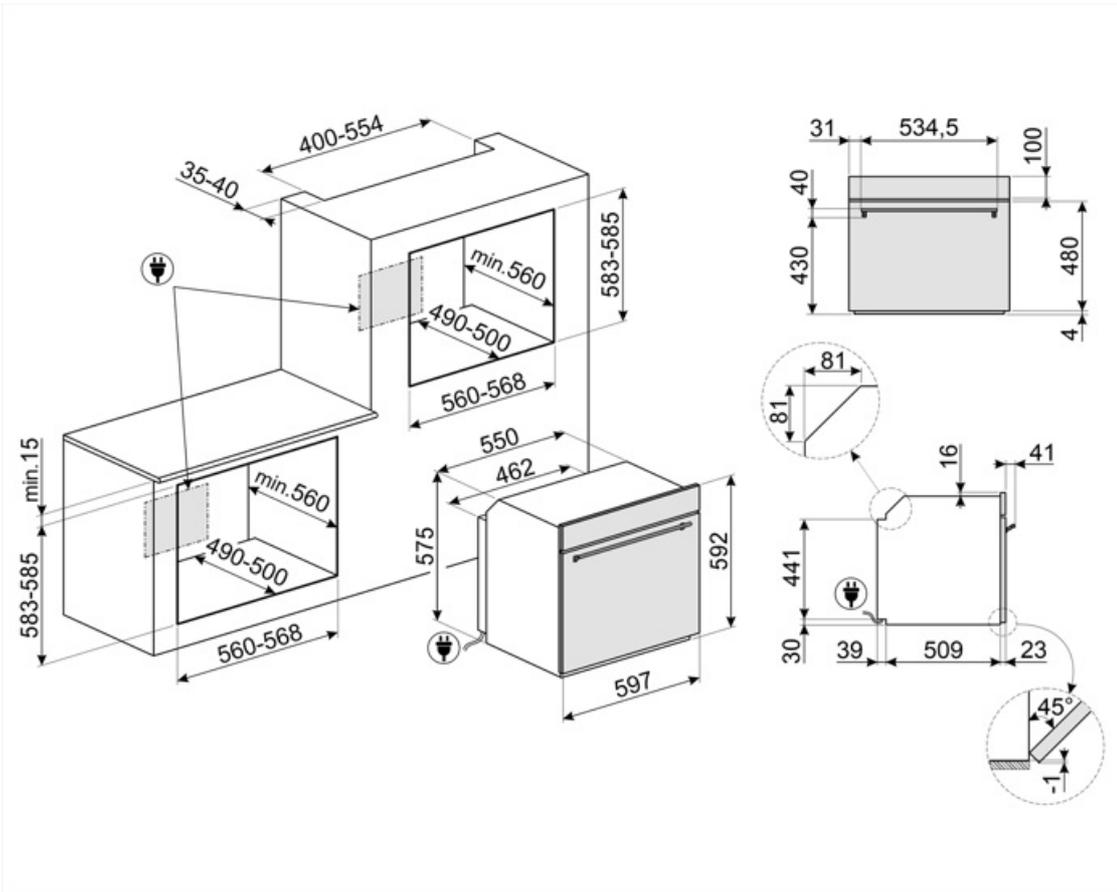
## Accessories Included



<b>Rack with back stop</b>	1	<b>Telescopic Guide rails, partial Extraction</b>	1
<b>Enamelled tray (20mm)</b>	1	<b>Catalytic Panels</b>	No
<b>Bandeja profunda esmaltada (50mm)</b>	1	<b>Other</b>	No
<b>Insert gird</b>	1		

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Nominal power</b>	3000 W
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Frequency (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Current</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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.



### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### BBQ

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.



### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



### GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos  
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.</p>	 <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.</p>	 <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.</p>
 <p>Elétrico</p>	 <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>
 <p>Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.</p>	 <p>Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.</p>
 <p>Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.</p>	 <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>
 <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>	 <p>Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.</p>
 <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p>	 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p> |  <p>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.</p> |
|  <p>Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.</p>  |  <p>Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p>   |
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>  |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p>  |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>   |
|  <p>Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.</p>  |  <p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto</p>  |
|  <p>Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.</p>   |  <p>Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona</p>  |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>   |  <p>Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.</p>  |
|  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>   |  <p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>   |  <p>...</p>  |



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.



Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos