

# SO6302M2N



<b>Category</b>	60cm
<b>Product Family</b>	Oven
<b>Sistema de vitalidade</b>	No
<b>Power supply</b>	Electric
<b>Tipo de cozimento</b>	Combi Microwave
<b>Tecnologia a vapor</b>	SpeedwaveXL
<b>Sistema de limpeza</b>	Vapor Clean
<b>Pizza Oven</b>	No
<b>EAN code</b>	8017709337285



## Aesthetics

<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Colour</b>	Preto opaco	<b>Door</b>	With 2 horizontal strips
<b>Acabamento</b>	Opaco	<b>Handle</b>	Classic
<b>Série</b>	Plano	<b>Handle Colour</b>	Black
<b>Material</b>	Stainless steel	<b>Logotipo</b>	Logotipo serigrafado
<b>Glass Type</b>	Eclipse	<b>Control knobs</b>	Classic
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado	<b>Controls colour</b>	Black

## 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>	11
<b>Traditional cooking functions</b>	

	Static		Fan assisted		Circulaire
	Eco		Large grill		Base
	Pizza				

## Microwave functions

 Microwave	 Fan assisted	 Circulaire
 Microwave + grill		

## Other functions

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

## Cleaning functions

 Vapor Clean
--

## 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>	No
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Removable inner door</b>	No
<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>Inversor</b>	Sim
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Misturador</b>	Sim
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Chaminé</b>	Dobro
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Cooling system</b>	Centrifuga
<b>Grill element - power</b>	1750 W	<b>Circuito de resfriamento duplo</b>	Circuito de resfriamento duplo

---

<b>Circular heating element</b>	2000 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
- <b>Power</b>			
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	353x470x397 mm
<b>Door opening type</b>	Standard opening	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Door</b>	Cool	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label

---



<b>Net volume of the cavity</b>	68 l	<b>Microwave effective power</b>	900 W
<b>Number of cavities</b>	1		

## Accessories Included

---



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

## Electrical Connection

---

<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Nominal power</b>	3000 W
<b>Plug</b>	No	<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.



### 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

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.



### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm 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.



### 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.



### PALPZ

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



### PR3845X

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### 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.



### 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

## Symbols glossary

	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.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	Micro-ondas de combinação: Este forno permite combinar duas maneiras diferentes de cozinhar (tradicional com micro-ondas). Os fornos combinados aumentam as oportunidades de cozedura, ao mesmo tempo que proporcionam a máxima flexibilidade dos eletrodomésticos.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
	Elétrico		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.
	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.		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.
	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.		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.
	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.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

	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.		Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinharam muito rapidamente e com considerável economia de energia. Adequados para cozinhar sem gordura, eles também são capazes de descongelar e aquecer alimentos sem alterar a sua aparência original e aroma. A função de micro-ondas também pode ser combinada com funções convencionais com todas as vantagens resultantes. Ideal para todos os tipos de alimentos.
	Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.		Micro-ondas + elemento de grelha: O uso da grelha resulta em um perfeito escurecimento da superfície dos alimentos. A ação de micro-ondas permite em vez de cozinhar em pouco tempo a parte interna do alimento.
	Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função de micro-ondas permite que o mesmo cozimento resulte em menos tempo.		Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		KEEP_WARM_72dpi
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		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
	Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.		Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
	O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.		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.
	Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificar-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.		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.
	Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.		...



Distribuição ativa e controlada de micro-ondas. O ventilador do agitador de micro-ondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de uma mesa giratória.



A tecnologia do inversor permite gerar micro-ondas continuamente e com a potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar o desperdício de energia e permite obter excelentes resultados de cozimento, degelo e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície dos alimentos



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para reciciar 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



A tecnologia da chaminé dupla cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação dentro da cavidade durante o cozimento no microondas, onde a cavidade é fria e o alimento é quente



Função de derreter manteiga e chocolate sem utilizar o banho-maria



Função para amaciar manteiga e queijo. É útil para levar rapidamente as sobremesas congeladas à temperatura de serviço. A função também pode ser usada para amaciar sorvetes



Função para o preparo de pipoca embalada em sacos