

SO6302M2N



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



Aesthetics

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

Controls



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

Programs / Functions

No. of cooking functions	11
Traditional cooking functions	

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



### Time-setting options

Delay start and automatic end cooking

### Minute minder

Yes

### Timer

1

### Controls Lock / Child Safety

Yes

### Other options

Keep warm, Eco light, Brightness, Tones

### Cooking with probe thermometer

No

### Multi-step cooking

No

### Cozinha inteligente

No

### Showroom demo option

Yes

### Demo-tutorial mode

No

### Touch guide

No

### Chronology

No

### Rapid pre-heating

Yes

### GO Instantâneo

No

## Technical Features



### Minimum Temperature

25 °C

### Maximum temperature

250 °C

### No. of shelves

5

### N. of fans

1

### No. of lights

2

### Light type

Halogen

### User-replaceable light

Yes

### Light Power

40 W

### Light when door is opened

Yes

### Lower heating element power

1200 W

### Grill element - power

1750 W

### Removable door

No

### Full glass inner door

Yes

### Removable inner door

No

### Total no. of door glasses

4

### Soft Close hinges

Yes

### Abertura suave

Sim

### Inversor

Sim

### Misturador

Sim

### Chaminé

Dobro

### Cooling system

Centrífuga

### Circuito de resfriamento

Circuito de resfriamento duplo

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

## Performance / Energy Label



Net volume of the cavity	68 l	Microwave effective power	900 W
Number of cavities	1		

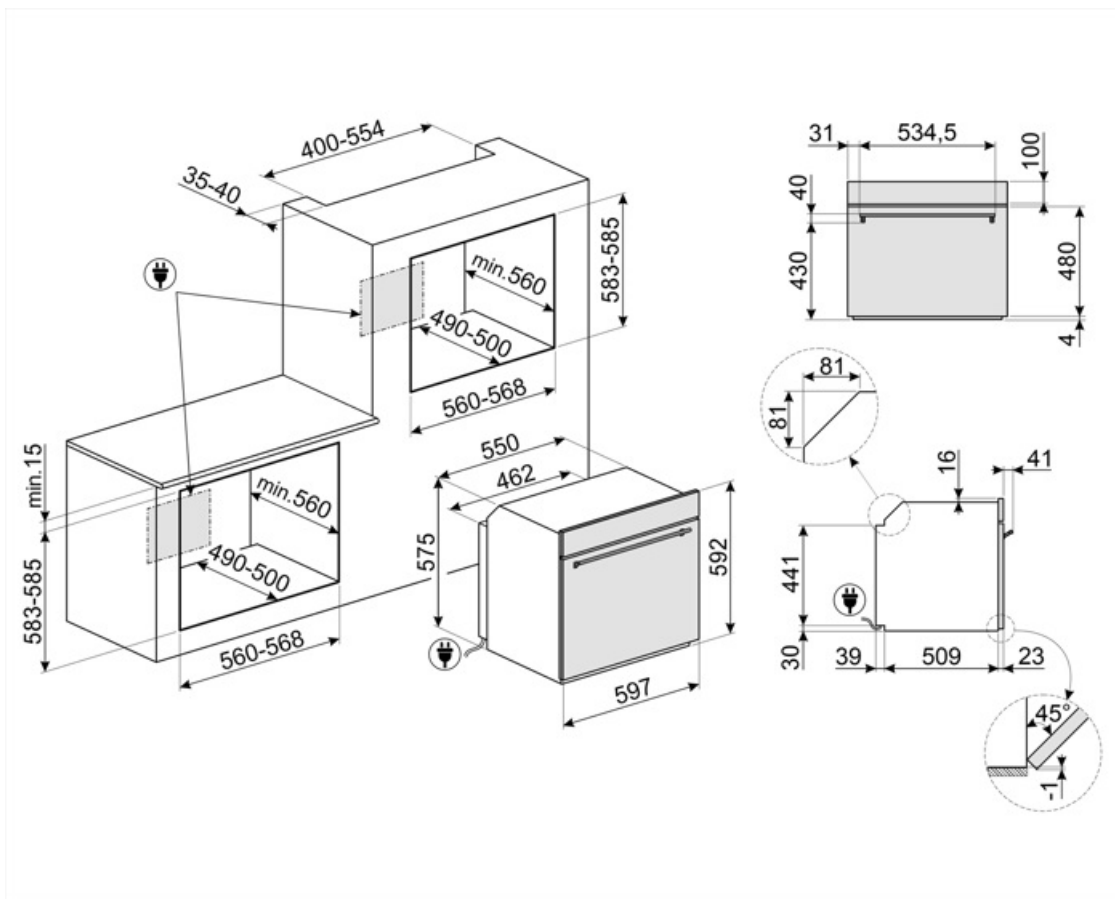
## Accessories Included



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

## Electrical Connection

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

### 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.

### 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.

### 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

### 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.

 <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>Micro-ondas Penetrando diretamente na comida, micro-ondas cozinham 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.</p>
 <p>Cozinhar com a utilização simultânea do elemento de aquecimento em combinação com ventilador e fornecimento de micro-ondas.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</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>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>	 <p>KEEP_WARM_72dpi</p>
 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>	 <p>O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. 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>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>	 <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>
 <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>	 <p>...</p>



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 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



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