

# SO6302M2N



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	SpeedwaveXL
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709337285



## Design

Design	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto Mate	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Mate	Puxador	Classica
Série	Plano	Cor do puxador	Preto
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Comandos	Classica
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado	Cor dos comandos	Comandos em preto




## Comandos

			
Display	EvoScreen	Comandos	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display LCD	Nº de comandos	2

## Programas / Funções

Nº funções 11

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Base
 Pizza		

## Funções microondas

Microondas	Microondas com ventilação	Microondas com termoventilação
Microondas com grill		

## Outras funções

Descongelação por tempo	Fermentar	Na pedra
Barbecue	Fritar	Derreter
Amolecer	Pipocas	Sabbath

## Programa de limpeza

VaporClean
------------

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Capacidade (L)</b>	68 l	<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta fria
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Inverter</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Stirrer</b>	Sim
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Chaminé</b>	Dupla
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Centrifugação
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento duplo
<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W		

---

Potência da resistência grill	1750 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Eletrónico
		Material da cavidade	Esmalte EverClean

## Performance / Etiqueta energética

---



Volume útil	68 l	Potência efetiva do microondas	900 W
Nº de fornos	1		

## Acessórios incluídos

---



Grelha com travão	1	Tabuleiro de vidro	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

## Ligação elétrica

---

Tensão (Volts)	220-240 V	Potência elétrica nominal	3000 W
Ficha elétrica	Não	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm



### AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



### ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



### 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

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm







































## STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



## Symbols glossary

-  Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.
-  A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante a cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidades de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.
-  Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

- |   |  |
|---|--|
|  <p><b>Eco:</b> combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>  |  <p><b>Grill:</b> o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.</p> |
|  <p><b>Microondas:</b> ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.</p> |  <p><b>Resistência circular + ventilador + microondas:</b> a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.</p>   |
|  <p><b>Microondas+grill:</b> a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.</p>   |  <p><b>Resistência superior + inferior + ventilador + microondas:</b> o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.</p>  |
|  <p><b>Função Pizza:</b> ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>  |  <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p>  |
|  <p><b>Manter quente</b></p>  |  <p><b>Iluminação</b> com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p>   |
|  <p><b>Fermentação:</b> função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.</p>                                  |  <p><b>Pré-aquecimento:</b> esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p>   |
|  <p><b>Sabbath:</b> esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>  |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>  |
|  <p><b>Porta SoftClose:</b> Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p>   |  <p><b>Guias telescópicas:</b> fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.</p>   |
|  <p><b>Controlo eletrónico:</b> permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.</p>            |  <p><b>Vapor Clean:</b> programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p>   |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>   |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>   |



Distribuição ativa e controlada das microondas: O ventilador do agitador de microondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.



A tecnologia inverter permite gerar microondas de forma contínua e na potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.



Ideal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.



Para preparar pipocas no microondas.