

# SO6302M2X



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	8017709295103



## Aesthetics

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

## 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



<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>	30 °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>	Centrífuga
<b>Grill element - power</b>	1750 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento duplo

<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<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



**Net volume of the cavity** 68 l  
**Number of cavities** 1

**Microwave effective power** 900 W

## Accessories Included



**Rack with back stop** 1  
**Bandeja profunda esmaltada (50mm)** 1  
**Insert gird** 1  
**Glass tray** 1

**Telescopic Guide rails, partial Extraction** 1  
**Catalytic Panels** No  
**Other** No

## Electrical Connection

**Plug** No  
**Voltage** 220-240 V  
**Current** 13 A

**Nominal power** 3000 W  
**Frequency (Hz)** 50/60 Hz  
**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.



### 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



**Bloqueio para crianças:** alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



**Descongelar pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



**A iluminação automática desliga:** para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.



**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.



**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.



**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.



**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.



**Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.



**Elétrico**



**Aço inoxidável à prova de dedadas:** O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.























**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.



**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.



**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 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. |
|    | 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 lèveada. 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 verificá-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 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



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