# SO6302M2X



| | |
|---|---|
| **Dimensões** | 60 cm |
| **Família** | Forno |
| **Tipo de energia** | Elétrico |
| **Tipo de cocção** | Forno com microondas |
| **Tecnologia Galileo** | SpeedwaveXL |
| **Sistema de limpeza** | VaporClean |
| **Código EAN** | 8017709295103 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Classica | **Tipo de serigrafia** | Símbolos |
| **Cor** | Aço inox | **Estética da porta** | Porta com dois perfis horizontais |
| **Acabamentos** | Antidedadas | | |
| **Série** | Plano | **Puxador** | Classica |
| **Material** | Aço inox | **Cor do puxador** | Puxador inox |
| **Tipo de vidro** | Preto Eclipse | **Logótipo** | Logótipo embutido |
| **Cor da serigrafia** | Serigrafia em preto | **Comandos** | Classica |

## Comandos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | EvoScreen | **Comandos** | Manípulos e botões touch |
| **Tecnologia Display** | Display LCD | **N° de comandos** | 2 |

## Programas / Funções

**N° 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**

Descongelar por tempo

Fermentar

Na pedra

Barbecue

Fritar

Derreter

Amolecer

Pipocas

Sabbath

**Programa de limpeza**

VaporClean

## Opções



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim | **Outras opções** | Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons |
| **Temporizador** | Sim | **Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração** | Sim |
| **Bloqueio de comandos de segurança para crianças** | Sim | **Pré aquecimento rápido** | Sim |

## Especificações técnicas



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacidade (L)** | 68 l | **Abertura da porta** | Aba para baixo |
| **Cavity** | QS-Galileo | **Tecnologia de temperatura da porta** | Porta fria |
| **Temperatura mínima** | 25 °C | **Porta interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Temperatura máxima** | 250 °C | **N° de vidros da porta** | 4 |
| **N° de níveis para tabuleiros** | 5 | **Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente** | Sim |
| **N° de ventiladores** | 1 | **Abertura suave** | Sim |
| **N° de lâmpadas** | 2 | **Inverter** | Sim |
| **Tipo de iluminação** | Halogénio | **Stirrer** | Sim |
| **Lâmpada substituível pelo utilizador** | Sim | **Chaminé** | Dupla |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W | **Sistema de arrefecimento** | Centrifugação |
| **Iluminação na abertura da porta** | Sim | **Circuito de arrefecimento** | Circuito de arrefecimento duplo |
| **Potência da resistência inferior** | 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 |
| **N° de fornos** | 1 | | |

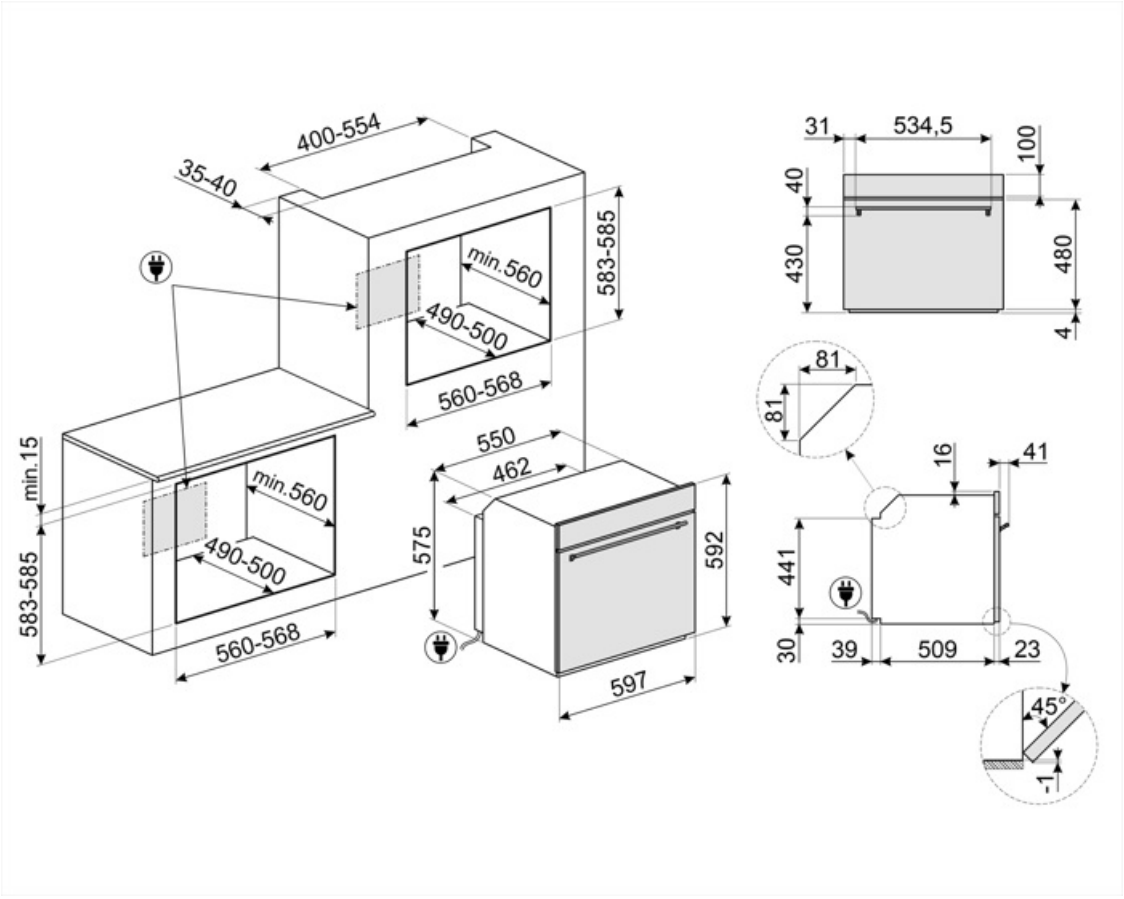
## Acessórios incluídos



| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

# Acessórios Compatíveis



### 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.



### 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



### 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.



### 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



### 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.

# 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 o 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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.



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 possibilidade 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.



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.

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.

Grill: 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.

Resistência circular + ventilador + microondas: 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.

Resistência superior + inferior +ventilador + microondas: 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.

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.

Iluminação 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.

Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Guias telescópicas: 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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

Microondas: 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.

Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

Manter quente

Fermentação: 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.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.

Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

Controlo eletrónico: 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.



Vapor Clean: 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.




Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



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



Para preparar pipocas no microondas.




Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



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.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.