SO6602M2TI



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	SpeedwaveXL
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709369859

Design

Design	Dolce Stil Novo	**Material**	Vidro
Cor	Preto	**Tipo de vidro**	Preto Eclipse
Acabamentos	Polido	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Série	Plano	**Puxador**	Dolce Stil Novo
Interchangeable Trims	Yes	**Cor do puxador**	Preto
Acabamento dos componentes	Titanium	**Logótipo**	Logótipo serigrafado

Comandos

Display	EvoScreen	**Comandos**	Touch Control
Tecnologia Display	Display LCD		

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		

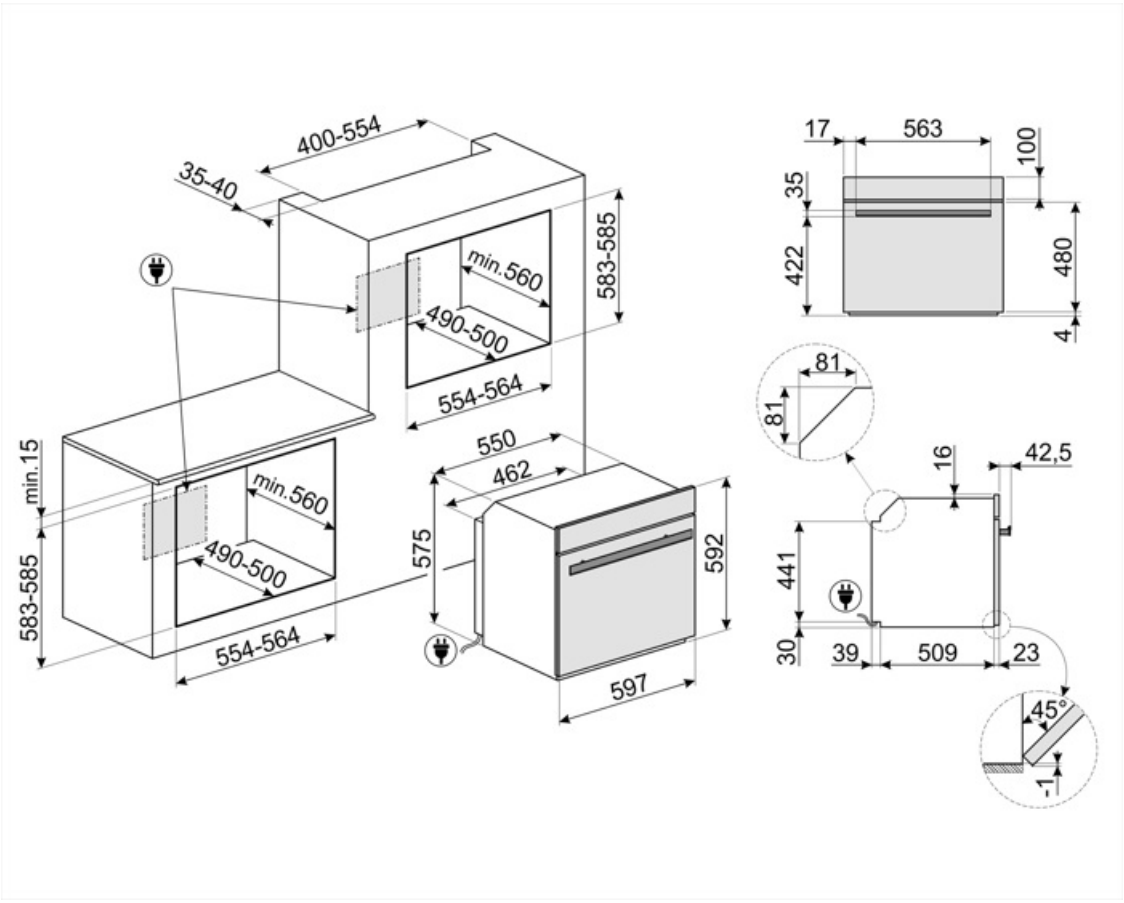
Acessórios incluídos



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	Cabo de alimentação sem ficha	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
554-564
550
462
575
592
597
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

Acessórios Compatíveis



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



KIT663C



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.



ET20

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



GTT2

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



KIT663X

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.



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.



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.



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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



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.



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

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.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



Para preparar pipocas no microondas.



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.



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.



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.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.