

SO6202M2B



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-magnetron
Technologie	SpeedwaveXL
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709359713



Design

Esthetiek	Musa	Kleur serigrafie	Grijs
Kleur	Zwart	Type zeefdruk	Symbolen
Afwerking	Glanzend	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Musa
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Zwart
Type glas	Zwart	Logo	Geëtst

Bediening



Naam display	EvoScreen	Regeling bediening	Touch control
Display technologie	LCD		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 11

Traditionele kookfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulaire
ECO	Grote vlak-grill	Base
Pizza		

Bereidingsfuncties met microgolven

- Magnetron
- Geventileerd
- Circulaire
- Magnetron met grill

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijsfunctie
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Sabbath Mode Yes

Opties



Opties	Automatische in- en uitschakeling	Overige opties	Warmhoudfunctie, ECO-Light, Helderheid, Tonen
tijdprogrammering		Showroom demo optie	Ja
Timer	Ja	Snelle voorverwarming	Ja
Timer	1		
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	68 l	Deur openen	Standaard opening
Cavity	QS-Galileo	Deur	Koud
Minimum temperatuur	25 °C	Volledig glazen binnendeur	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	Totaal aantal ruiten	4
Aantal kookniveaus	5	Soft Close systeem	Ja
Dubbele ventilator	1	Soft open & close scharnieren	Ja
Aantal lampen	2	Inverter technologie	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Stirrer	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Chimney	Double
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Centrifugal
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Grill - vermogen	1750 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x397 mm
Circulatie - vermogen	2000 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Netto inhoud	68 l	Effectief magnetronvermogen	900 W
Aantal ovens	1	Microwave - Output power	900 W

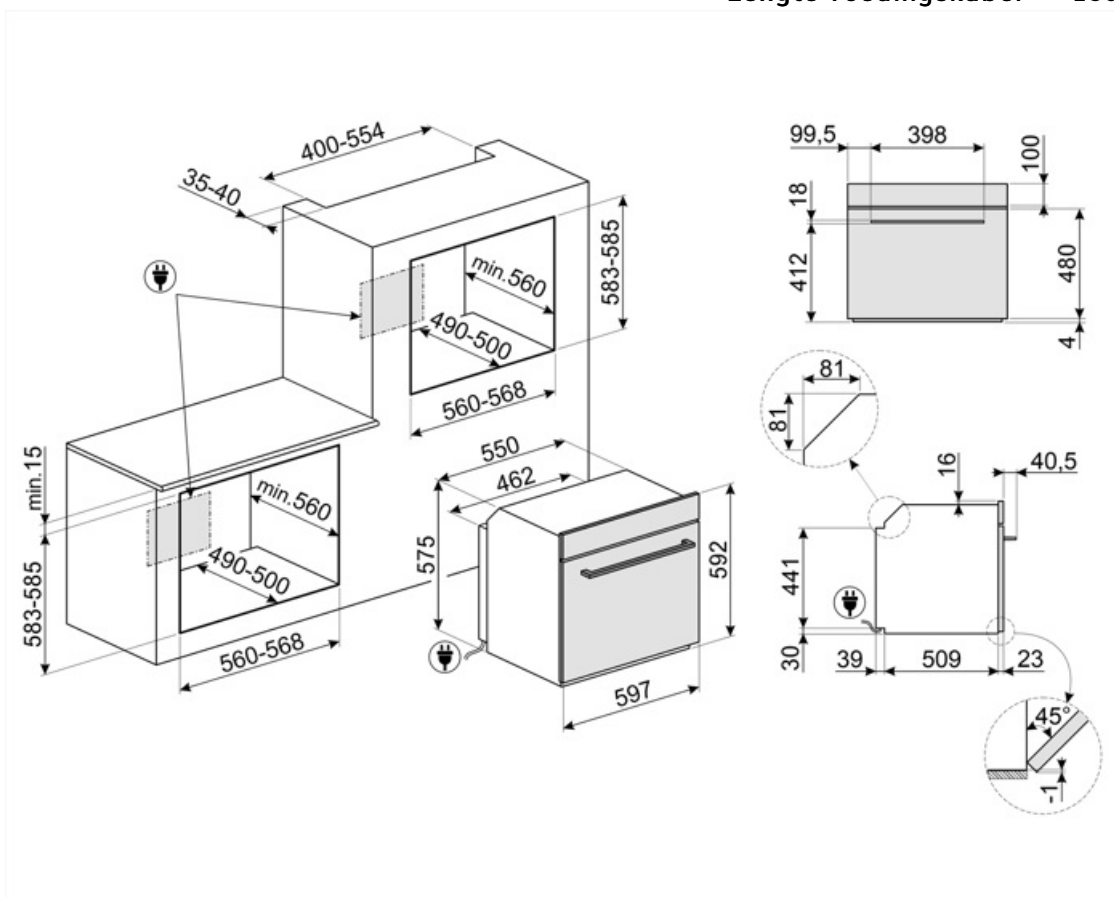
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Glazen ovenplaat	1
Geëmailleerde diepe bakplaat (50mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Nominale aansluitwaarde	3000 W
Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	150 cm



Compatibele Accessoires

BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



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



ET20

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



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.



















Alternative products























S06202M2S

Grijs

Symbols glossary

-  Dedicated cooking function for the 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.
-  The double chimney technology create a special airflow inside the cavity that reduce the condensation inside the cavity during microwave cooking, where the cavity is cold and the food is warm
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.
-  Electric
-  Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.
-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities, while providing maximum flexibility of household appliances.
-  The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.
-  Automatische verlichting gaat uit: voor meer energiebesparing schakelt de verlichting automatisch uit na één minuut na het begin van de bereiding.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.</p> |
|  <p>Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.</p> |  <p>Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.</p> |
|  <p>Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.</p> |  <p>Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>verlichting</p> |  <p>Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted</p> |
|  <p>Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.</p> |  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |
|  <p>Touch control: dankzij de gebruiksvriendelijke Touch control kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |



Active and controlled microwave distribution. The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.



The inverter technology allows to generate microwaves continuously and at the desired power. The constant flow, without on and off cycles, allows you to precisely control the temperature, reduce times, avoids wasting energy and allows you to obtain excellent cooking, defrosting and re-heating results, thanks to the smaller difference between core and surface temperature in food.



Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



Dedicated cooking function for the rectangular refractory stone PPR2 Dimensions 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