SO6302M2N



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-microgolf
Galileo technologie	SpeedwaveXL
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709337285

Design

Design	Classici	**Type zeefdruk**	Symbolen
Kleur	Mat zwart	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	**Handvat**	Classici
Design	Plat	**Kleur handvat**	Zwart
Materiaal	Inox	**Logo**	Geëtst
Type glas	Eclipse zwart glas	**Bedieningsknoppen**	Classici
Kleur serigrafie	Zilver	**Kleur bedieningsknoppen**	Zwart

Bediening

Display	EvoScreen	**Bediening**	Knobs & touch buttons
Display	LCD	**Aantal bedieningsknoppen**	2

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	11

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Statisch + ventilator
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- ECO
- Grote grill
- Onderwarmte
- Pizza

Bereidingsfuncties met microgolven

- Microgolfoven
- Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator
- Microgolf + circulaire + ventilator
- Microgolf + grill

Overige functies

- Ontdooien op tijd
- Rijzen
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Melt
- Soft
- Pop-corn
- Sabbath

Reinigingsfuncties

- Vapor Clean reiniging

Opties

Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	**Andere opties**	Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid
Timer	Ja	**Showroom demo optie**	Ja
Timer	1	**Snel voorverwarmen**	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	68 l	**Opening deur**	Standaard opening
Cavity	QS-Galileo	**Deur**	Koud
Minimum temperatuur	25 °C	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Maximum temperatuur	250 °C		

Aantal kookniveaus	5
Dubbele ventilator	1
Aantal lampen	2
Type lamp	Halogeen
User-replaceable light	Ja
Vermogen lamp	40 W
Verlichting bij opening deur	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1750 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Totaal aantal ruiten	4
Soft Close scharnieren	Ja
Soft open & close scharnieren	Ja
Inverter technologie	Ja
Stirrer	Ja
Chimney	Double
Koelsysteem	Centrifugal
Koelleiding	Dubbel
Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	353x470x397 mm
Temperatuurcontrole	Elektronisch
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Netto volume	68 l
Aantal ovens	1
Effectief vermogen microgolf	900 W

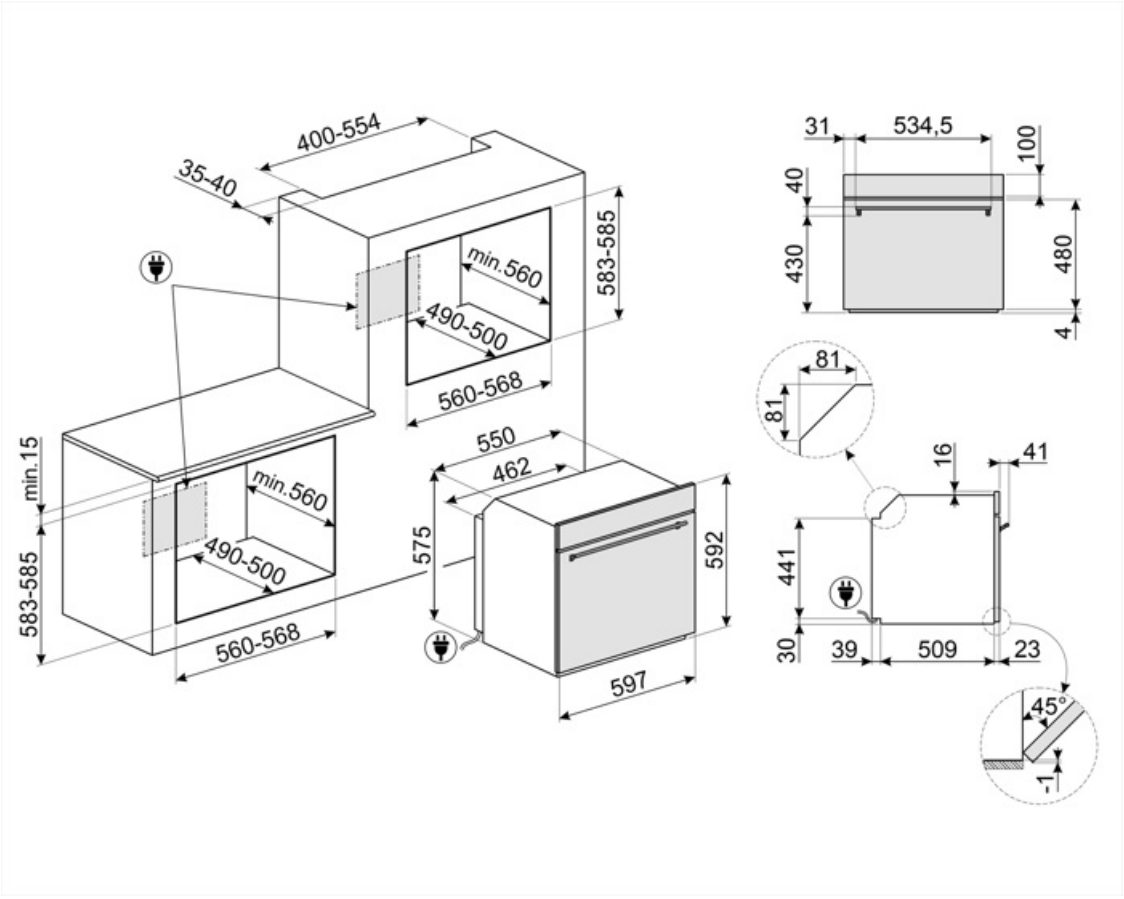
Meegeleverde accessoires



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

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V
Stekker	Nee
Stroom	13 A
Nominale aansluitwaarde	3000 W
Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	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

Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 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

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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



BBQ

Dubbelzijdig



ET50

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 mm.



GTT2

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SO-)



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

Symbols glossary



Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.



The double chimney technology create a special airflow inside the cavity that reduce the consensation inside the cavity during microwave cooking, where the cavity is cold and the food is warm



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



Elektrische aansluiting



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.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



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.



EVOscreen display + bedieningsknoppen



Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



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.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.

Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.

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.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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%.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

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.

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.

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.

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

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

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

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.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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.



Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes



Function to melt butter and chocolate without using the bain-marie



Function to soften butter and cheese It is useful for quickly bringing frozen desserts to serving temperature The function can also be used to soften ice cream



Function for the preparation of popcorn packaged in bags