

# SO6302M2X




Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Galileo platform	SpeedwaveXL
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709295103



## Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Rustfritt stål	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Fingersikker	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Rustfritt stål-effekt
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Preget
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Classic
Farge på silketrykk	Sort		

## Kontroller

			
Displaynavn	EvoScreen	Kontrollinnstilling	Bryterknopper & touch-knapper
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2





## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	11
--------------------------------	----

### Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

-  Statisk
-  Vifte assistert
-  Varmluft
-  Eco
-  Stor grill
-  Undervarme
-  Pizza


### Mikrobølgeovn funksjoner

-  Mikrobølgeovn
-  Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte
-  Mikrobølgeovn + varmluft + vifte
-  Mikrobølgeovn + grill

### Andre funksjoner

-  Opptining etter tid
-  Heving
-  Steinsteking
-  BBQ
-  Air-Fry
-  Smelt
-  Soft
-  Popcorn
-  Helgeinnstilling

### Rengjøringsfunksjoner

-  Vapor Clean

## Funksjoner



#### Tidsinnstillingsvalg

Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	
Timer	Ja
Tidsur	1
Kontroller med barnelås	Ja

#### Andre muligheter

Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner	
Demomodus	Ja
Rask forvarming	Ja

## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	72 l	<b>Dør</b>	Kjøledør
<b>Kammer</b>	QS-Galileo	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Laveste temperatur</b>	25 °C	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Myk åpen</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	2	<b>Vekselretter</b>	Ja

Type lampe	Halogen	Rører	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Skorsten	Dobbelt
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Sentrifugal
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1750 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	353x470x397 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Materiale ovnsrom	Ever clean-emaalje
Dør åpning type	Standard åpning		

## Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	68 l	Mikrobølgeeffekt	900 W
Antall ovnsrom	1		

## Medfølgende tilbehør



Rist med bakre stopp	1	Brett i glass	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
Ristinnsats for brett	1		

## Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W
Støpseltype	Nei	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	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.



### 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

Emaljert brett, 50mm dypt



### 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

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrte bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



### 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

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SFLK1

Barnesikring







































### STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



## Symbols glossary

-  Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Eget for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.
-  Kombi-mikrobølgeovn: Denne ovnen gjør det mulig å kombinere to forskjellige tilberedningsmåter (tradisjonell med mikrobølger). Kombinerte ovner gir økte muligheter mens man beholder høy fleksibilitet i husholdningsapparatet.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

	<p><b>ECO:</b> Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p>		<p><b>Grill:</b> Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>
	<p><b>Mikrobølger:</b> Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunksjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.</p>		<p><b>Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.</b></p>
	<p><b>Mikrobølge + grillelement:</b> Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.</p>		<p><b>Vifte kombinert med tradisjonell steking, hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunksjonen oppnår man samme stekeresultat på kortere tid.</b></p>
	<p><b>Pizzafunksjon:</b> Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.</p>		<p><b>Helglassinnerdører:</b> Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>
	<p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>		<p><b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>
	<p><b>Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</b></p>		<p><b>Hurtig forvarming:</b> Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p>
	<p><b>SABBAT:</b> Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p>		<p><b>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</b></p>
	<p><b>Soft close:</b> Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.</p>		<p><b>Teleskopskinner:</b> Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p>
	<p><b>Elektronisk kontroll:</b> Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p>		<p><b>Vapor Clean:</b> En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p>
	<p><b>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</b></p>		<p><b>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</b></p>
	<p><b>Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.</b></p>		<p><b>Aktiv og kontrollert mikrobølgefordeling. Microwave Stirrer viften fordeler bølgene jevnt inne i ovnen, noe som reduserer behovet for tallerken.</b></p>



Vekselrettert teknologi gjør det mulig å generere mikrobølger kontinuerlig og ved ønsket effekt. Den konstante strømmingen, med av- og på-sykluser, gir nøyaktig kontroll over temperaturen, reduserer tidsbruken, unngår energisløsing, og gjør det mulig å oppnå ypperlige resultater både med steking, tining og gjenoppvarming, takket være mindre forskjeller mellom kjerne- og overflatetemperaturen i maten



Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



Funksjon for smelting av smør og sjokolade uten å bruke vannbad



Funksjon for tilberedelse av popcorn i pose



Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



Dobbel skorsteinsteknologi skaper en spesiell luftstrøm inne i kammeret som reduserer kondensen i forbindelse med bruk av mikrobølger, hvor kammeret er kaldt men maten er varm



Funksjon som mykner opp smør og ost. Nyttig for å bringe frosne desserter til serveringstemperatur fort. Funksjonen kan også brukes til å mykne opp iskrem.