# SO6302M2X



| | |
|---|---|
| **Categorie** | 60 cm |
| **Familie** | Oven |
| **Voeding** | Elektrisch |
| **Bereidingswijze** | Combi-magnetron |
| **Technologie** | SpeedwaveXL |
| **Reinigingssysteem** | Vapor Clean |
| **EAN-code** | 8017709295103 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Esthetiek** | Classici | **Type zeefdruk** | Symbolen |
| **Kleur** | Roestvrij staal | **Deur** | Met 2 horizontale stroken |
| **Afwerking** | Vingervlekvrij | **Handgreep** | Classici |
| **Design** | Plat | **Kleur handgreep** | Rvs look |
| **Materiaal** | Roestvrij staal | **Logo** | In reliëf |
| **Type glas** | Zwart | **Bedieningsknoppen** | Classici |
| **Kleur serigrafie** | Zwart | | |

## Bediening

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Naam display** | EvoScreen | **Regeling bediening** | Knoppen en touch knoppen |
| **Display technologie** | LCD | **Aantal bedieningsknoppen** | 2 |

## 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
- Melt
- Soft
- Pop-corn
- Sabbath

**Schoonmaak functie**

- Vapor Clean

## Opties

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

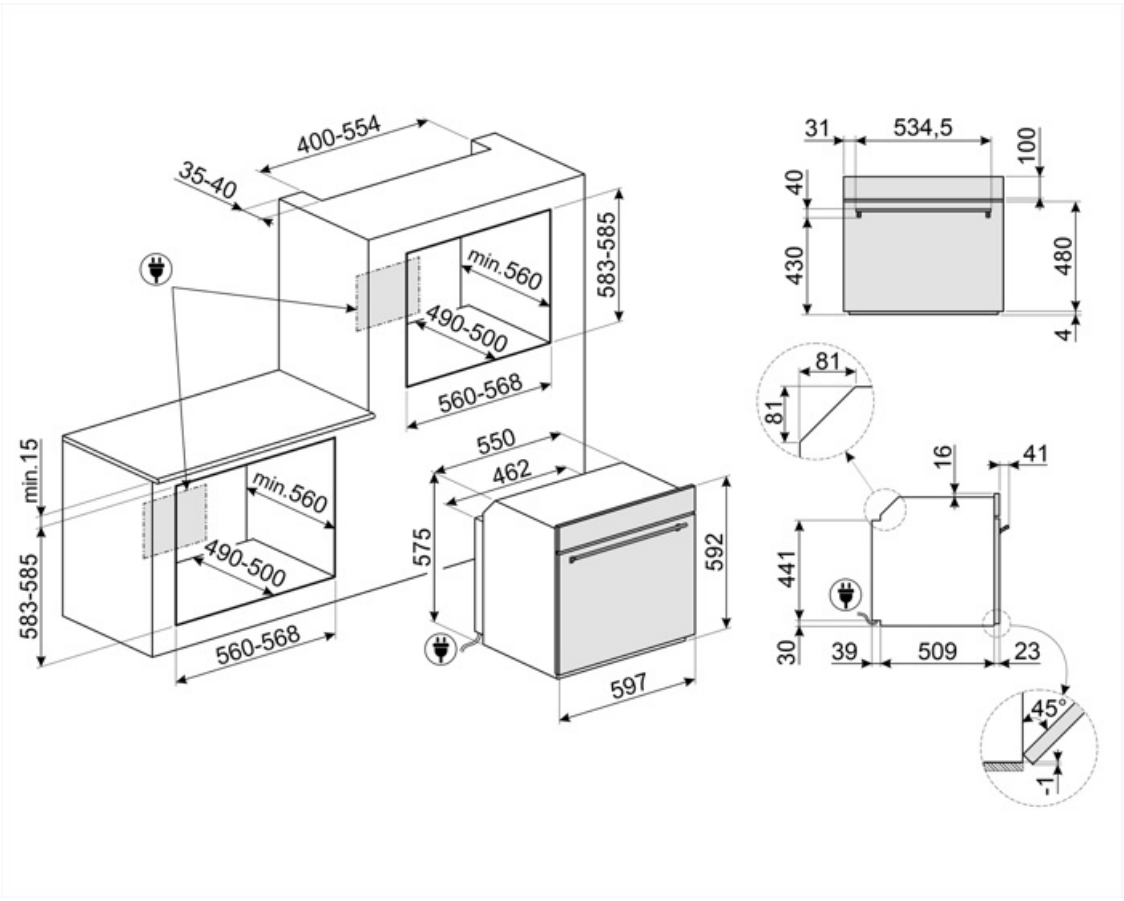
## Meegeleverde accessoires



| | | | |
|---|---|---|---|
| **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** | Nee | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Stroom** | 13 A | **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

# Compatibele Accessoires



**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.



**BBQ**

Dubbelzijdig



**ET20**

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



**ET50**

Geëmailleerde bakplaat, 50 mm diep



**GTP2**

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau), geschikt voor traditionele ovens. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en garanderen stabiliteit en vergemakkelijken het uitnemen van de trays.



**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.



**PALPZ**

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



**PR3845X**

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



**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

# 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.



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.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Electric



Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.



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.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



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.



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.

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.

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.

KEEP WARM

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.

Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.

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.

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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

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.

verlichting

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.

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

The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.

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.

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

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

Function for the preparation of popcorn packaged in bags

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

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.

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

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