

SO6204M2PB



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Metodo di Cottura	Microonde Combinato
Piattaforma Galileo	SpeedwaveXL
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709365653



Estetica

Estetica	Musa	Colore serigrafia	Grigio
Colore	Nero	Tipo serigrafia	Simboli
Finitura	Lucido	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Musa
Materiale	Vetro	Colore maniglia	Nero
Tipo vetro	Eclipse	Logo	Serigrafato

Comandi



Nome display	VivoScreen	N° lingue display	20
Tecnologia display	TFT	Lingue display	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Regolazione comandi	Full touch		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	20
Programmi automatici	150
Ricette personalizzabili	10

Funzioni cottura tradizionali

Statico	Ventilato	Termo-ventilato
Turbo	Eco	Grill largo
Grill largo ventilato	Base	Base termo-ventilata
Pizza		

Funzioni microonde

Microonde	Ventilato	Termo-ventilato
Microonde + grill	Microonde + base termoventilata	Riscaldamento e rigenerazione

Altre funzioni

Scongelamento a tempo	Scongelamento a peso	Lievitazione
Cottura su pietra	BBQ	Air-Fry
Melt	Soft	Pop-corn
Mantenimento a caldo	Scaldastoviglie	Sabbath

Funzioni pulizia

Vapor clean

Funzione Sabbath Sì

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	SameTime	Sì
Contaminuti	Sì	Cotture in DeltaT	Sì
Contaminuti impostabili	3	Modalità showroom / fiera	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì	Modalità video demo-tutorial	Sì
Impostazioni	Keep warm, ECO-light, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, ECO-logic, Luminosità, Toni ON/OFF, Volume toni	Touch guide	Sì, a pressione prolungata su display
		Cronologia	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate
		Pre-riscaldamento rapido	Sì
		Instant GO	Sì
Cottura con sonda	Sì		

Multi-step cooking	Sì, fino a una sequenza di 2 cotture
Smart cooking	Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	68 l	Apertura porta	A ribalta
Muffola	QS-Galileo	Porta	Fredda
Temperatura minima	25 °C	Porta interna tuttovetro	Sì
Temperatura massima	250 °C	N° vetri porta totale	4
N° di ripiani	5	Soft Close	Sì
Ventola	Singola	Soft Open	Sì
N° di luci	2	Inverter	Sì
Tipo di luce	Alogene	Stirrer	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	Camino	Doppio
Potenza luce	40 W	Sistema di raffreddamento	Centrifugo
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Condotto di Raffreddamento	Doppio
Resistenza suola - Potenza	1200 W	Riduzione Velocità	Sì
Resistenza grill - Potenza	1750 W	Sistema di Raffreddamento	
Resistenza circolare - Potenza	2000 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	353x470x397 mm
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	Regolazione della temperatura	Elettronica
		Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Volume netto della cavità	68 l	Potenza resa microonde	900 W
Numero di cavità	1	Microonde - Potenza output	900 W

Dotazione accessori Inclusi

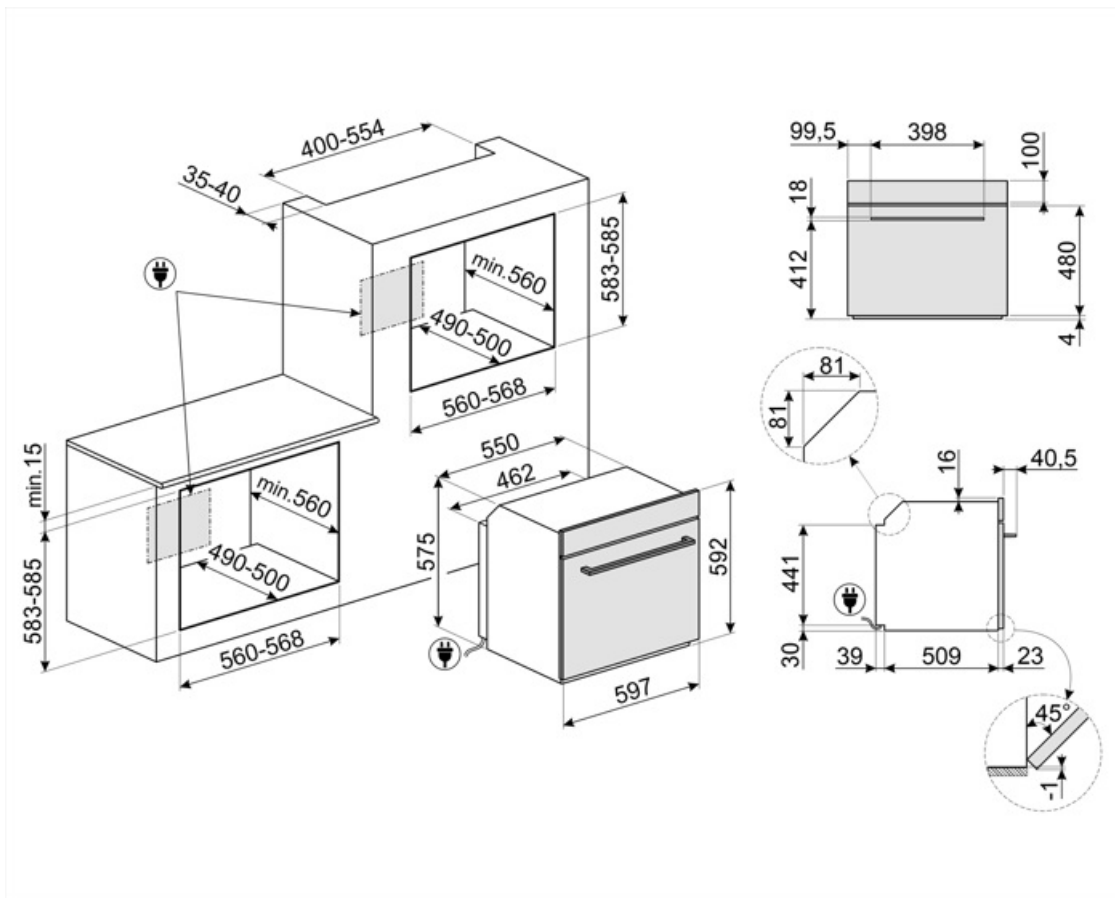


Griglia lusso	1	Bacinella Pyrex	1
Bacinella smaltata (50mm)	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
Griglia inserto bacinella	1	Sonda di temperatura	Sì, multipunto

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W
----------	-----------	---	--------

Spina	(F;E) Schuko	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm



Accessori Compatibili

BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



STONE2

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.















Prodotti alternativi



SO6204M2PS

Grigio

Glossario simboli

-  Funzione cottura dedicata per la piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi; il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.
-  La tecnologia del doppio camino crea uno speciale flusso d'aria all'interno della cavità che riduce la condensa all'interno della cavità durante le cotture a microonde, dove la cavità è fredda e il cibo è caldo.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Cotture in deltaT Il forno imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata deltaT) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda. Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, il forno aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna. Il forno offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura deltaT (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata. Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.
-  Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
-  Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  Forno combinato con le microonde: I forni combinati con le microonde, oltre a garantire la sola cottura tradizionale permettono di abbinare anche i due sistemi (tradizionale con microonde), moltiplicando le possibilità di cottura e garantendo, quindi, la massima versatilità in cucina.
-  Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  VIVO screen Display da 4,3 pollici con immagini e animazioni, tecnologia TFT, usabilità full touch.
-  ECO light Disattivazione automatica illuminazione: Per un maggior risparmio energetico l'illuminazione si disattiva automaticamente dopo un minuto dall'inizio della cottura. L'opzione può essere disabilitata tramite il menù impostazioni. In questo caso la luce rimarrà accesa per tutta la durata della cottura.
-  Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



















ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Ventola + resistenza circolare + microonde (cottura a ventilazione forzata+microonde): la combinazione della resistenza circolare e delle microonde consente una cottura ottimale dell'intero alimento; i tempi di cottura delle parti inferiori sono ridotti grazie all'utilizzo delle microonde.

-  Microonde + resistenza grill: l'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.
-  Riscaldamento: Questa funzione permette di riscaldare con le microonde gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  KEEP WARM
-  Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.
-  il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  Resistenza cielo + microonde + ventola + resistenza suola: Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, in cui il calore proviene dall'alto e dal basso, fornisce un calore più uniforme. Le microonde permettono di ottenere lo stesso risultato in minor tempo.
-  Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  Sonda di temperatura: con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta. Quando la Temperatura istantanea raggiunge la Temperatura obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata.
-  Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
-  Opzione studiata per risolvere ogni dubbio Più di 100 pop-up, richiamabili con un tocco prolungato effettuato su qualsiasi icona, forniscono indicazioni in merito all'utilizzo del display e alle cotture.
-  Smart Cooking è la ricetta perfetta per ogni occasione. Carne, pesce, pasta, dolci, ecc. fino a 150 ricette automatiche che permettono di effettuare una qualsiasi preparazione con un solo click. Decidi il tuo menu e poi il forno si occuperà del resto.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Mantenimento a caldo: la funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



INSTANT GO: se si attiva questa opzione è possibile iniziare a cucinare immediatamente il preriscaldamento viene incluso nel tempo di cottura e il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata. Particolarmente adatto per i CIBI CONGELATI



Distribuzione attiva e controllata delle microonde
Lo stirrer è un'antenna che distribuisce le onde in modo uniforme all'interno del forno. Il piatto rotante non è più necessario.



La sonda di temperatura multipunto ha tre punti di rilevamento. Ciò significa che non viene rilevata solo la temperatura al cuore, ma anche la temperatura in altre zone. Il forno rielaborerà tutti questi dati per evitare disuniformità di cottura. In questo modo ogni prodotto può essere cucinato in modo professionale, in stile ristorante.



Il modo perfetto per avere un menù completo in pochi semplici passaggi con un notevole risparmio di tempo. L'ampia cavità può ospitare più tipi di cibo contemporaneamente, che possono essere cucinati senza alcuno scambio di odori. I flussi termodinamici, studiati con cura, assicurano una cottura uniforme ad ogni livello. L'algoritmo SameTime calcola i tempi, le funzioni di cottura e tutti i parametri affinché 3 alimenti possano risultare pronti allo stesso momento



La tecnologia inverter permette di generare le microonde in modo continuo e alla potenza desiderata. Il flusso costante, senza cicli on e off, permette di controllare in maniera precisa la temperatura, ridurre i tempi, evita sprechi di energia e permette di ottenere eccellenti risultati di cottura, scongelamento e riscaldamento, grazie alla minor differenza tra temperatura al cuore e in superficie negli alimenti



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Funzione cottura dedicata per la pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



Funzione per ammorbidire burro e formaggi E' utile per portare velocemente a temperatura di servizio i dolci congelati La funzione può essere utilizzata anche per ammorbidire il gelato



Funzione per sciogliere burro e cioccolato senza utilizzare il bagnomaria



Funzione dedicata alla preparazione dei popcorn in busta