

SO6204M2PB



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Forno com microondas
Tecnologia Galileo	SpeedwaveXL
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709365653



Design

Design	Musa	Cor da serigrafia	Cinzeno
Cor	Preto	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamentos	Polido	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Musa
Material	Vidro	Cor do puxador	Preto
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Logótipo	Logótipo serigrafado

Comandos



Display	VivoScreen	Número de idiomas disponíveis	20
Tecnologia Display	Display TFT	Idiomas disponíveis no 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)
Comandos	Touch Control		

Programas / Funções

Nº funções	20
Programas automáticos	150

Receitas pessoais

10

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com termoventilador
Pizza		

Funções microondas

Microondas	Microondas com ventilação	Microondas com termoventilação
Microondas com grill	Microondas com base e termoventilação	Aquecer e regenerar

Outras funções

Descongelação por tempo	Descongelação por peso	Fermentar
Na pedra	Barbecue	Fritar
Manter quente	Aquecer pratos	Sabbath

Programa de limpeza

VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Cocção em simultâneo de diferentes pratos	Sim
Temporizador	Sim	Função DeltaT	Sim
Temporizador configurável	D	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Demonstração com vídeo tutorial	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Eco-logic, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	Ajuda visual	Sim
		Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
		Pré aquecimento rápido Instant GO	Sim
			Sim

Cocção com sonda térmica	Sim
Função MultiStep	Em 2 passos (função, temperatura e tempo, diferentes)
Smart cooking	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	72 l	Abertura da porta	Aba para baixo
Cavity	QS-Galileo	Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Temperatura mínima	25 °C	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Temperatura máxima	250 °C	Nº de vidros da porta	4
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Nº de ventiladores	1	Abertura suave	Sim
Nº de lâmpadas	2	Inverter	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Stirrer	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Chaminé	Dupla
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Centrifugação
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1750 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Potência da resistência circular	2000 W	Controlo da temperatura	Eletrónico
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Volume útil	68 l	Potência efetiva do microondas	900 W
Nº de fornos	1	Microwave - Output power	900 W

Acessórios incluídos



Luxury rack	1	Tabuleiro de vidro	1
-------------	---	--------------------	---

Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade 1

Guias telescópicas de extração total 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1

Sonda térmica Sonda térmica multiponto

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V

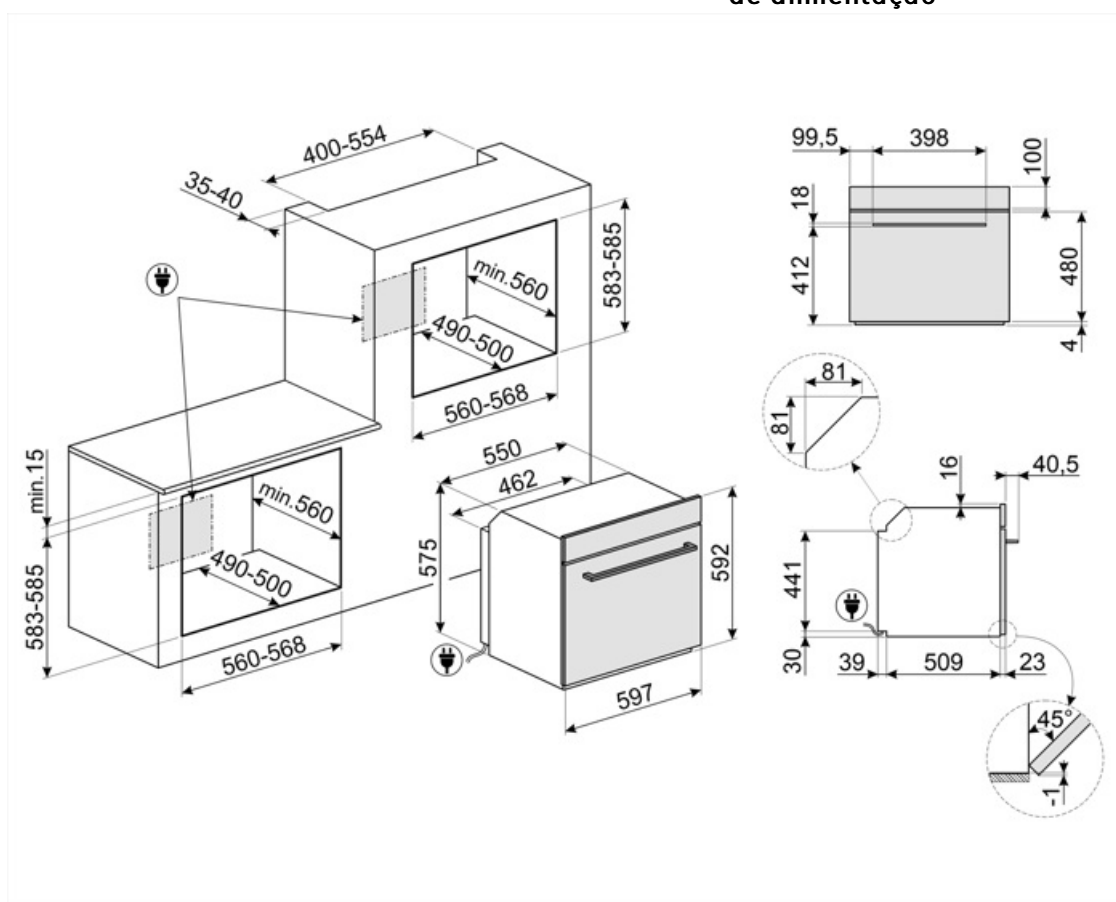
Potência elétrica nominal 3000 W

Ficha elétrica (F;E) Schuko

Corrente (Amperes) 13 A

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



Acessórios Compatíveis

BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm



STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

















Alternative products







































S06204M2PS

Cinza

Symbols glossary

-  **Barbecue:** função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.
-  A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozimento com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.
-  **Descongelação por tempo:** com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **Cozedura DeltaT** A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta qualidade.
-  **Display Vivo Screen:** as cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  **Número de vidros da porta.** Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  **EcoLogic:** opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  **Elétrico:** a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  **Esmalte EverClean:** esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  **Porta Fria:** nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.
-  **Bloqueio de comandos:** opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  **Combinado com microondas:** este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidades de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.
-  **Descongelação por peso:** com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  **A iluminação automática desliga:** para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.

-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.
-  Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.
-  Reaquecer: com esta função pode reaquecer pratos pré cozinhados, sem os secar ou endurecer
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.
-  Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

-  **Manter quente**
-  **Aquecedor de pratos:** função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
-  **Fermentação:** função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.
-  **Sabbath:** esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  **5** Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Controlo eletrónico:** permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  **V** **Vapor Clean:** programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  **79 lt** Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **INSTANT GO:** a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo** em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  **Sonda térmica:** sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Guia touch:** pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.
-  **Smartcooking:** para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.
-  **Guias telescópicas:** fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **68 lt** Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **Manter quente:** indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
-  **Distribuição ativa e controlada das microondas:** O ventilador do agitador de microondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.



A sonda de temperatura multiponto possui três pontos de deteção. Assim, a temperatura é controlada no centro do alimento, bem como noutras zonas. O forno processa todos os dados para que os alimentos sejam confeccionados de forma profissional, como num restaurante.



Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.



A tecnologia inverter permite gerar microondas de forma contínua e na potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.