

# SO6402M2B



<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Microonde Combinato
<b>Piattaforma Galileo</b>	SpeedwaveXL
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709324964



## Estetica

<b>Estetica</b>	Selezione	<b>Colore serigrafia</b>	Grigio
<b>Colore</b>	Nero	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Lucido	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Squadrata Selezione
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Colore maniglia</b>	Nero
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Logo</b>	Serigrafato
<b>Tipo vetro</b>	Clear1		

## Comandi



<b>Nome display</b>	EvoScreen	<b>Regolazione comandi</b>	Full touch
<b>Tecnologia display</b>	LCD		

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 11  
**Funzioni cottura tradizionali**

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Eco	 Grill largo	 Base
 Pizza		

### Funzioni microonde

 Microonde	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Microonde + grill		

### Altre funzioni

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

### Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Impostazioni</b>	Keep warm, ECO-light, Luminosità, Toni ON/OFF
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	1	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì		

## Caratteristiche Tecniche



<b>Capacità (Lt)</b>	72 l	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Muffola</b>	QS-Galileo	<b>Porta</b>	Fredda
<b>Temperatura minima</b>	25 °C	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>Temperatura massima</b>	250 °C	<b>N° vetri porta totale</b>	4
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>Ventola</b>	Singola	<b>Soft Open</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	2	<b>Inverter</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Stirrer</b>	Sì
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>Camino</b>	Doppio
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Centrifugo
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Doppio
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Riduzione Velocità</b>	Sì
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1750 W	<b>Sistema di Raffreddamento</b>	
		<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	353x470x397 mm

---

<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean

## Prestazioni / Etichetta Energetica

---



<b>Volume netto della cavità</b>	68 l	<b>Potenza resa microonde</b>	900 W
<b>Numero di cavità</b>	1		

## Dotazione accessori Inclusi

---

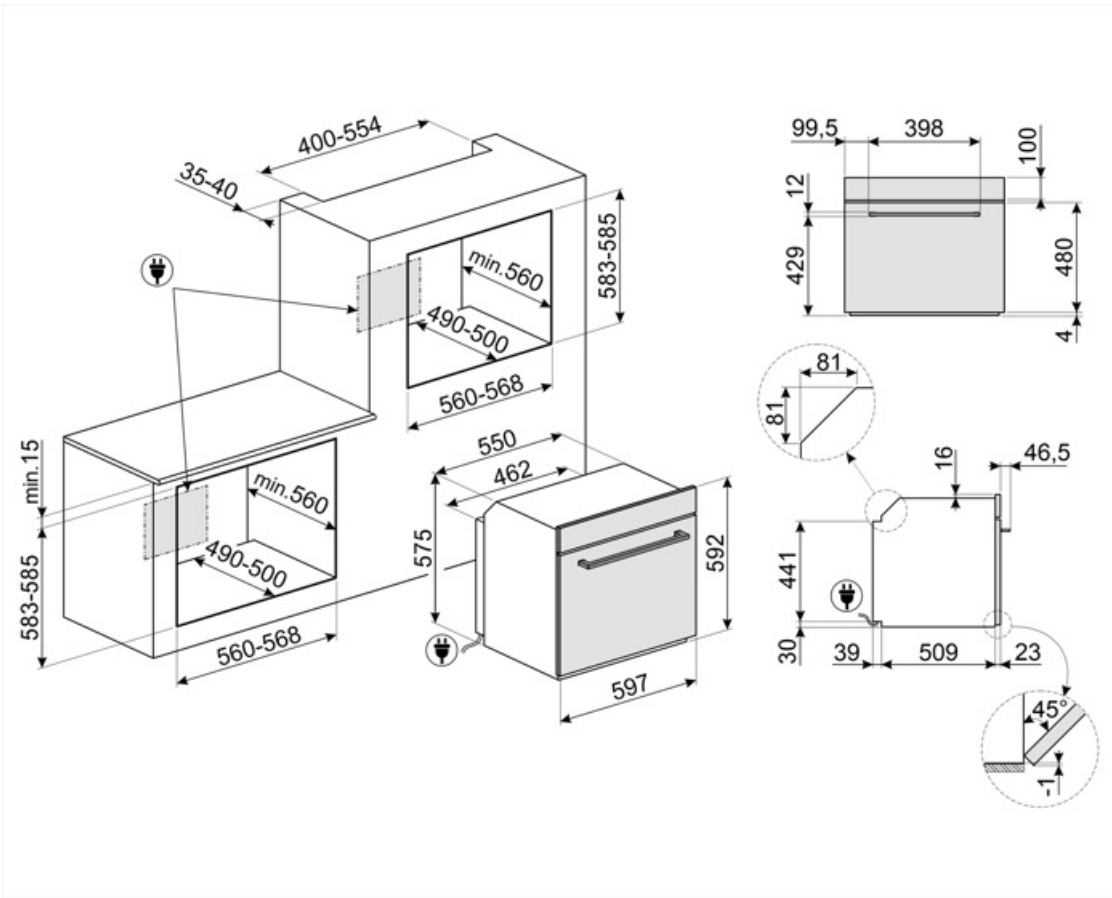


<b>Griglia con stop</b>	1	<b>Bacinella Pyrex</b>	1
<b>Bacinella smaltata (50mm)</b>	1	<b>Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale</b>	1
<b>Griglia inserto bacinella</b>	1		

## Collegamento Elettrico

---

<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	3000 W
<b>Spina</b>	No	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	150 cm



## Accessori Compatibili

### AIRFRY

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.



### 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



### GTT2

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



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### STONE

Pietra refrattaria rettangolare 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. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. 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.



### 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.



### GTP2

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



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### SFLK1

Blocco sicurezza





























### 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.



## Glossario simboli

-  **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.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Elettrico**
-  **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.
-  **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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **KEEP WARM**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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%.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  **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 sciogliere burro e cioccolato senza utilizzare il bagnomaria**
-  **Funzione dedicata alla preparazione dei popcorn in busta**
-  **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.
-  **Comandi Touch Control:** Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD,** usabilità con manopole + 5 tasti touch
-  **La tecnologia inverter** permettere 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.
-  **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.
-  **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

