



EU- Produktdatenblatt nach DELEGIERTER VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 DER KOMMISSION vom 1. Oktober 2013 und DELEGIERTER VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014

Name oder Marke des Herstellers	SMEG
Produktkennzeichnung	SO6302S3PX
Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	61.4 %
Energieeffizienzklasse pro Zyklus und Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	A++
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus (EC electric cavity)	0.96 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus (EC electric cavity)	0.51 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus (EC gas cavity)	3.46 MJ
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus (EC gas cavity)	1.84 MJ
Anzahl der Garräume	1
Energiequelle Garraum 1	Elektro
Nutzbares Garraumvolumen	67 l
Masse des Produktes	38.600 kg

Dienstag, 4. Juni 2024

Smeg S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE), Italy
Tel. 0039 05228211
smeg@smeg.it

SO6302S3PX



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Vitality-System	Ja
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	Steam100
Reinigungssystem	Vapor Clean
EAN13	8017709293635



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Dekors	Symbole
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 Zierblenden
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Türgriff	Classici
Design	Flach	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl-Optik
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Bedienknebel	Classici
Farbe des Dekors	Schwarz		

Bedienelemente

			
Display	EvoScreen	Bedienungsart	Bedienknebel + Touch-Bedientasten
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2

Programme / Funktionen

Garfunktionen	12
---------------	----

Garfunktionen

Ober-/Unterhitze	Umluft	Heißluft
Turbo-Heißluft	ECO	Großflächengrill
Unterhitze	Pizza	

Garfunktionen mit Dampf

Dampf	Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze	Dampf + Heißluft
-------	----------------------------------	------------------

Sous-Vide-Garen

Sonstige Dampffunktionen

Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	Wasseraufnahme
Entkalkung		

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit	Hefestufe	Stone Cooking
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Reinigungsprogramm

Vapor Clean

Optionen



Programmierung der Garzeit	Zeitvorwahl und Garende	Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Minutenzähler	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Weitere Funktionen	Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar	Schnell-Vorheizung	Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Vollglasinnentür	Ja
Temperatur max.	250 °C	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Garebenen	5		

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Anzahl aller Türverglasungen	3
Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja	Kaminabzugsleistung	Variabel
Leistung der Beleuchtung	40 W	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Kaminabzugssystem	Einzel
Leistung der Unterhitze	1200 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1750 W	Dampfsystem	20 - 100%
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Temperaturregelung	Elektronisch
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung	Material Garraum	Ever Clean Emailierung
Gerätetür	Kontrollierte Türkühlung	Wasserbefüllung	Manuell
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Kapazität Wassertank	0,8 l

Technische Daten / Energielabel

A⁺⁺			
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A++	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	1.84 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	67 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.51 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.96 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.46 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	61,4 %

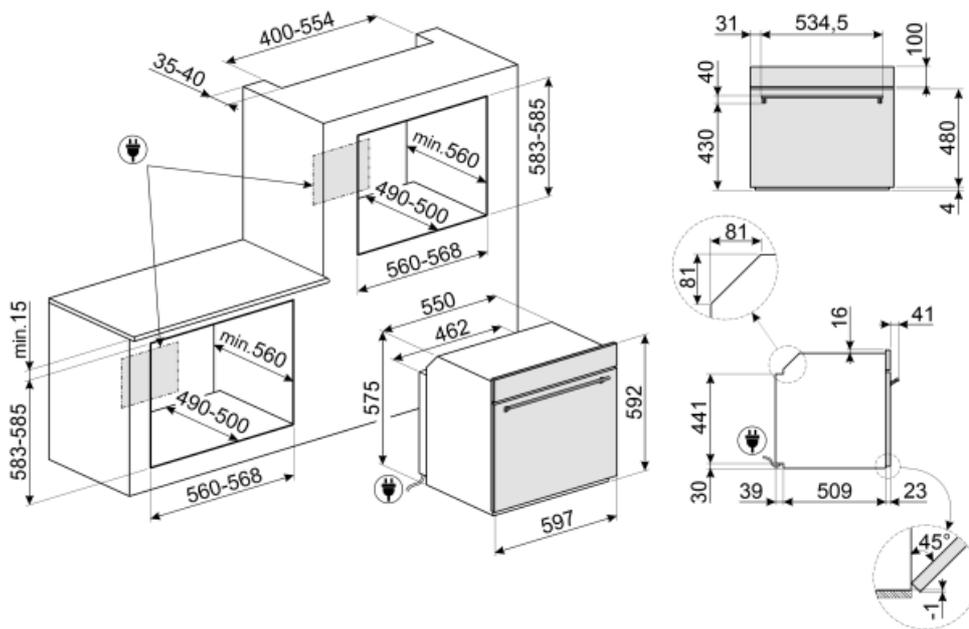
Serienzubehör

			
Grillrost mit Tiefensperre	1	Edelstahl-Garschale gelocht, (H: 40 mm)	1
Backblech grau emailiert (H: 50 mm)	1	Kerntemperaturfühler	Singlepoint-Kerntemperaturfühler
Auflagerost für Fettpfanne	1	Sonstiges	Wasserbeladungs-Kit
Edelstahl-Garschale ungelocht, (H: 20 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V
Absicherung 13 A
Elektrischer Gesamtwert 3000 W

Frequenz 50/60 Hz
Länge Netzkabel 150 cm



Sonderzubehör

PR3845X



Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

SFLK1



Kindersicherung.

BX640



Garschale ungelocht aus Edelstahl, 2,7 l, geeignet für Dampfbacköfen der Serie SO... / SOP... zum Garen von Speisen wie Reis, Nudeln oder anderen Lebensmitteln in Wasser oder Sauce. Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm

ET20



Backblech grau emailliert (H: 20 mm), geeignet für 45-60 cm Backöfen der Serie SO... / SOP... Perfekt für eine Vielzahl von herzhaften und süßen Backwaren.

GTTV2



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

PR3845N



Abdeckleiste Möbelkante Schwarz für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.

BX640P



Edelstahl-Garschale ungelocht für Dampfgerar, 2,7, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 176x455x70 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelgerichte, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben

ET50



Backblech grau, emailliert (H: 50 mm) geeignet für Backöfen 45-60cm der Serie SO.../ SOP... Perfekt zum Garen und Braten von Fleisch und Fisch in Soßen. Auch optimal für die Zubereitung von leichten und knusprigen Beilagen.

BX640PL



Edelstahl-Garschale gelocht, 2,7 L, geeignet für Dampfbacköfen mit Steam100, Steam100 PRO der Serie SO... / SOP... Abmessungen LxBxT: 455x352x40 mm. Zum Garen vieler Arten von Gemüse, Fisch, Geflügel und gefüllter Nudelgerichte, wobei die Konsistenz an Vitaminen und Mineralien für einen reichen, vollmundigen und natürlichen Geschmack erhalten bleiben.

BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



Symbols glossary (TT)

-  BBQ: spezielle Grillfunktion für die doppelseitige Grillplatte. Geeignet für die Zubereitung von saftigen und knusprige Speisen im Backofen mit den typischen Grillaromen. Die gerippte Seite ist besonders geeignet für Fleisch und Käse, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.
-  Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von Fett zugunsten einer gesünderen und authentischeren Ernährung und minimiert außerdem den Gewichts- und Volumenverlust der Speisen während des Garens. Das Dampfgaren eignet sich hervorragend zum Garen von Fleisch: Es macht es nicht nur sehr zart, sondern erhält auch seinen Geschmack und macht es noch saftiger. Auch zum Garen von Hefeteigen und zum Backen von Brot wird das Dampfgaren empfohlen: Die Feuchtigkeit ermöglicht es dem Teig während des Garens zu entwickeln, bevor sich eine Kruste bildet. Das Ergebnis ist ein leichter und besser verdaulicher Teig, erkennbar an der größeren Ausbreitung. Es eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu trocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzene Lebensmitteln.
-  Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
-  Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.
-  Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuchtung für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.
-  Manuelles Wasser-Füllsystem: Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.
-  Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
-  A++: Die Energieeffizienzklasse A++ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 20 % im Vergleich zur Klasse A.
-  Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
-  Elektro-Anschluss



Ever Clean-Emailierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emailierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emailierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



Sous Vide Garen: Vakuumgaren mit Dampf für ein perfektes Garen von Gerichten. Verbessert den Geschmack und erhält das Aussehen und die Nährstoffe in unveränderter Form. Das Vakuumgaren (Sous Vide) ist eine sehr gesunde und natürliche Art des Garens. Die Sous-Vide-Technologie ermöglicht eine effiziente Wärmeübertragung vom Dampf auf die Lebensmittel, wodurch Geschmacksverluste durch Oxidation und das Verdampfen von Nährstoffen und Feuchtigkeit während des Garens vermieden werden. Das Sous-Vide-Garen ermöglicht außerdem eine bessere Kontrolle über das Garen der Gerichte als herkömmliche Methoden und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse. Außerdem ist es möglich, bei einer niedrigeren Temperatur zu garen.



Dampf garen: die natürlichste Art des Garens für alle Lebensmittel, von Gemüse bis zu Süßspeisen, um die Nährstoffe und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Ideal zum Garen ohne Fett ohne diese auszutrocknen. Dampf ist zudem ideal für das gleichzeitige Garen von Speisen, die unterschiedliche Garzeiten benötigen.



Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und optimiert den Kern des Gargutes der Lebensmittel, die dadurch knuspriger und bekömmlicher werden. Ideal für Kalbsbraten, Entenbraten und zum Garen von ganzem Fisch.



Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Funktion, um alle Arten von Gerichten perfekt zu garen. Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung auf mehreren Ebenen, ohne dass sich Aromen und Gerüche miteinander vermischen und ist ideal für das Garen von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefeteigkuchen und Brot.

- | | |
|--|---|
|  <p>Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.</p> |  <p>Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.</p> |
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |
|  <p>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p> |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |
|  <p>Kerntemperaturfühler: dank der präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht durch einen Sensor an der Spitze, der bis zur Erreichung der eingegebenen Zieltemperatur die Kerntemperatur ermittelt und danach das Garprogramm beendet.</p> |  <p>Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.</p> |
|  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p> |  <p>Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Tankreinigung: um die optimale Funktion des Gerätes zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.</p> |  <p>Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.</p> |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |  <p>EVOscreen LCD-Display</p> |



AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.



STONE: spezielle Garfunktion für den rechteckigen, glasierten Schamottstein PPR2. Die Abmessungen sind Ideal für Pizza, Brot, Focaccia und andere Backwaren, wie Blechkuchen oder Gebäck etc.