

# SO6302S3PX



|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Categoria</b>           | 60 cm            |
| <b>Famiglia</b>            | Forno            |
| <b>Vitality system</b>     | Sì               |
| <b>Alimentazione</b>       | Elettrico        |
| <b>Fonte di calore</b>     | Elettrico        |
| <b>Metodo di Cottura</b>   | Vapore Combinato |
| <b>Piattaforma Galileo</b> | Steam100         |
| <b>Sistema di pulizia</b>  | Vapor Clean      |
| <b>Codice EAN</b>          | 8017709293635    |



## Estetica

|                          |              |                        |                         |
|--------------------------|--------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Estetica</b>          | Classica     | <b>Tipo serigrafia</b> | Simboli                 |
| <b>Colore</b>            | Acciaio Inox | <b>Porta</b>           | Con 2 fasce orizzontali |
| <b>Finitura</b>          | Antimpronta  | <b>Maniglia</b>        | Classica                |
| <b>Design</b>            | Piatto       | <b>Colore maniglia</b> | Effetto inox            |
| <b>Materiale</b>         | Inox         | <b>Logo</b>            | Imbutito                |
| <b>Tipo vetro</b>        | Eclipse      | <b>Manopole</b>        | Classica                |
| <b>Colore serigrafia</b> | Nero         |                        |                         |

## Comandi



|                           |           |                            |                        |
|---------------------------|-----------|----------------------------|------------------------|
| <b>Nome display</b>       | EvoScreen | <b>Regolazione comandi</b> | Manopole e tasti touch |
| <b>Tecnologia display</b> | LCD       | <b>N° manopole</b>         | 2                      |

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 12  
**Funzioni cottura tradizionali**

|         |           |                 |
|---------|-----------|-----------------|
| Statico | Ventilato | Termo-ventilato |
| Turbo   | Eco       | Grill largo     |
| Base    | Pizza     |                 |

### Funzioni di cottura con vapore

Vapore Ventilato Termo-ventilato

Sous Vide

### Altre funzioni vapore

Pulizia serbatoio Scarico acqua Carico acqua

Decalcificazione

### Altre funzioni

Scongelo a tempo Lievitazione Cottura su pietra

BBQ Air-Fry Sabbath

### Funzioni pulizia

Vapor clean

## Opzioni



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


## Caratteristiche Tecniche




|   |         |   |             |
|---|---------|---|-------------|
| <b>Temperatura minima</b>                 | 30 °C   | <b>Porta interna tuttovetro</b>                     | Sì          |
| <b>Temperatura massima</b>                | 250 °C  | <b>Vetro interno removibile</b>                     | Sì          |
| <b>N° di ripiani</b>                      | 5       | <b>N° vetri porta totale</b>                        | 3           |
| <b>Ventola</b>                            | Singola | <b>Soft Close</b>                                   | Sì          |
| <b>N° di luci</b>                         | 2       | <b>Soft Open</b>                                    | Sì          |
| <b>Tipo di luce</b>                       | Alogene | <b>Camino</b>                                       | Variabile   |
| <b>Luce sostituibile dall'utente</b>      | Sì      | <b>Sistema di raffreddamento</b>                    | Tangenziale |
| <b>Potenza luce</b>                       | 40 W    | <b>Condotto di Raffreddamento</b>                   | Singolo     |
| <b>Accensione luce all'apertura porta</b> | Sì      | <b>Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento</b> | Sì          |
| <b>Resistenza suola - Potenza</b>         | 1200 W  |   |             |

|  |                           |   |                   |
|--|---------------------------|---|-------------------|
| Resistenza grill - Potenza                       | 1750 W                    | Intervallo vapore                       | 20 - 100%         |
| Resistenza circolare - Potenza                   | 2000 W                    | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 353x470x401 mm    |
| Interruzione resistenze all'apertura della porta | Sì                        | Regolazione della temperatura           | Elettronica       |
| Apertura porta                                   | A ribalta                 | Materiale della cavità                  | Smalto Ever Clean |
| Porta  | a temperatura controllata | Carico acqua                            | cassetto, manuale |
| Porta smontabile                                 | Sì                        | Capacità serbatoio                      | 0,8 l             |

## Prestazioni / Etichetta Energetica

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
|  |          |  |          |
| Classe di efficienza energetica  | A++      | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 1.84 MJ  |
| Volume netto della cavità  | 67 l     | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 0.51 kWh |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale                              | 0.96 kWh | Numero di cavità                                   | 1        |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale                              | 3.46 MJ  | Indice di efficienza energetica                    | 61.4 %   |

## Dotazione Accessori Inclusi

|  |   |                                  |                     |
|--|---|----------------------------------|---------------------|
|  |   |                                  |                     |
| Griglia con stop   | 1 | Bacinella Inox traforata (40 mm) | 1                   |
| Bacinella smaltata (50mm)  | 1 | Sonda di temperatura             | Sì, a un punto      |
| Griglia inserto bacinella  | 1 | Altro                            | Kit di carico acqua |
| Bacinella Inox (20 mm)   | 1 |                                  |                     |

## Collegamento Elettrico

|   |           |                                 |          |
|---|-----------|---------------------------------|----------|
| Tensione                                | 220-240 V | Frequenza                       | 50/60 Hz |
| Corrente                                | 13 A      | Lunghezza cavo di alimentazione | 150 cm   |
| Dati nominali di collegamento elettrico | 3000 W    |                                 |          |



## Accessori non inclusi

### 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.



### PR3845N

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



### BX640PL

Bacinella per forno a vapore forata. Per cuocere molti tipi di verdure, pesce, carni bianche, ravioli o altre varietà di pasta ripiena, conservando tutte le vitamine e i sali minerali per un sapore più ricco, corposo e naturale



### ET50

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



### BX640P

Bacinella per forno a vapore forata. Capacità 2,7 l. Per cuocere molti tipi di verdure, pesce, carni bianche, ravioli o altre varietà di pasta ripiena, conservando tutte le vitamine e i sali minerali per un sapore più ricco, corposo e naturale Acciaio inox , H40xL455xP176 mm



### 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.



### SFLK1

Blocco sicurezza



### PR3845X

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



### BX640

Bacinella per forno a vapore non forata. Capacità 2,7 l. Idonea alla cottura in acqua o sugo di pietanze come riso, pasta o altri cereali. Acciaio inox, H40xL455xP176 mm



### ET20

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



### 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.



### 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.



## GTTV2

Guide telescopiche ad estrazione totale  
su un livello per forni a vapore.



Realizzate in acciaio, garantiscono  
stabilità e agevolano l'estrazione delle  
teglie.

## Glossario simboli



**Forni combinati con il vapore:** Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggesta anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



**Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



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



**Decalcificazione:** La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



**Porta a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



**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



**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.



**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.



**Cottura Sous Vide:** Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive. La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina. La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura. La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture. Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali



**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 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.



**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

























**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.



**Vapore:** il sistema del forno a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento. È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione vapore con quelle tradizionali permette una grande flessibilità d'uso con un notevole risparmio di tempo e di energia, mantenendo inalterate le qualità nutritive ed organolettiche degli alimenti. Ideale per tutti i tipi di cibi.



-  Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrostiti di vitello, anatra arrostita e per la cottura di pesce intero.
-  Termo-ventilato + Vapore: l'aggiunta di vapore alla cottura termoventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.
-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno della porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  KEEP WARM
-  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.
-  Il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.

-  **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.
-  **Pulizia serbatoio:** Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.
-  **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.
-  **Sistema di carico acqua manuale:** E' possibile caricare il serbatoio in meno di 40 secondi. Il carico avviene manualmente grazie a un particolare imbuto in dotazione.
-  **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.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **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.
-  **Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD,** usabilità con manopole + 5 tasti touch
-  **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 ideato 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.