

SOP6104S2PG







Produktkategorie 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro

Garmethode Dampfgaren kombiniert

Galileo Plattform Pyro Steam Reinigungssystem Pyrolyse

EAN13 8017709326838



Ästhetik

Ästhetik Farbe des Dekors Linea Schwarz **Farbe** Neptune Grey Gerätetür Vollglas Oberfläche Matt Türgriff Linea minimal Farbe/Ausführung des Design Flach Metall satiniert und Türgriffs Schwarz Material Glas Markenlogo Siebdruck Glasart Klarglas

Bedienelemente



Display VivoScreen Typ Display TFT

Bedienungsart Touch-Control Multilinguale Display-Sprachen

Display-Sprachen

20

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)

Programme / Funktionen

Garfunktionen 19 Automatikprogramme 150 Feuchtigkeitsstufen 3 + manuell



Programmierung der Garzeit

Minutenzähler

Personalisierte Rezepte Garfunktionen	10			
Ober-/Unterhitze	② Umluft	Heißluft		
Turbo-Heißluft	ECO ECO	Großflächengrill		
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	Unterhitze + Heißluft		
Pizza				
Garfunktionen mit pulsierender [Dampfunterstützung			
Umluft + Ober-/Unterhitze	Heißluft	Unterhitze + Heißluft		
Turbo-Heißluft	Umluft+Grill			
Garfunktionen mit Dampf				
*				
	Dampf + Heißluft	Turbo-Heißluft		
Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze				
Grill + Umluft				
Sonstige Dampffunktionen				
Wassertankreinigung	Restwasserrückführung	✓ Wasseraufnahme		
[p] Entkalkung				
Sonderfunktionen				
Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe		
Stone Cooking	ВВQ	Air-Fry		
warmhalten (Tellerwärmer	Sabbath		
Reinigungsprogramm				
P * Pyrolyse				
Optionen				

SMEG SPA 25.11.2025

SameTime

DeltaT Cooking

Ja

Ja

Zeitvorwahl und

Garende

Ja



Einstellbarer 3 Timer/Minutenzähler

Tastensperre/Kindersicherung Ja

Weitere Funktionen Warmhalten, ECO-

Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar,

Signaltöne regelbar

Garen mit la

Kerntemperaturfühler

Multi-Step-Cooking Ja, bis zu 2 Garfunktionen in

Reihe

Smart Cooking la

Niedrigtemperaturgaren

Demo-Mode Showroom- Ja

Funktion

Demo-Tutorial-Ja Messeschaltung

Benutzerführung duch

Berührung

Chronologie Die letzten 10

Ja

angewendete Funktionen

Schnell-Vorheizung Instant GO Ja

Technische Eigenschaften

























25 °C Temperatur min. 280°C Temperatur max. Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl der 2 Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen Innenbeleuchtung

austauschbar Leistung der 40 W Beleuchtung

Garraumbeleuchtung Ja bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des 1700 W Kleinflächengrills

Leistung des 2700 W Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung Standard Türöffnung

Gerätetür Cool Door Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Ja Vollalasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl aller 4 Türverglasungen Soft-Close Komfort-Ja Schließsystem Soft-Open Komfort-Ja Öffnungssystem

Kaminabzugsleistung **Fixiert** Abkühlsystem Kühlgebläse Kaminabzugssystem Doppelt Variable Drehzahl des Ja Kühlgebläses

Türverriegelung bei **Pyrolyse**

Dampfsystem

Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT) **Temperaturregelung**

Material des Garraums

Wasserbefüllung Kapazität Wassertank 20 - 40%

la

353x470x401 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung Manuell

18,0

Technische Daten / Energielabel







Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Α+

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus

2,45 MJ

Nutzbares Garraumvolumen

Zyklus im

cavity)

Energieverbrauch pro

konventionellen Modus,

Garraum 1 (EC electric

Energieverbrauch pro

68 I

1,09 kWh

3,92 MJ

1

1

1

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex

0,68 kWh

81 % Garraum 1 (EEI cavity)

konventionellen Modus

Zyklus und Garraum im

Serienzubehör





Premium Einhängerahmen

(Edelstahl)

Backblech emailliert (H: 1

20 mm)

Backblech grau emailliert (H: 50 mm) Auflagerost für **Fettpfanne**

Teleskop-Vollauszug, 1

Ebene

Kerntemperaturfühler

Sonstiges

Multipoint

Wasserbeladungs-Kit

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V Absicherung 13 A Elektrischer 3000 W

Gesamtanschlusswert

Frequenz 50/60 Hz Länge Netzkabel 150 cm







Kompatibel Zubehör

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.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm
Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der
Galileo Backöfen und 60 cm
Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal,
um im Backofen den Effekt des
klassischen Frittierens zu erreichen,
aber mit nur halb so vielen Kalorien
und Fetten.



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



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



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.



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.



GTP2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO oder Display00 mit 3 Bedienknebeln)



GTT2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, geeignet für alle Backöfen der Serie SO../SOP.. (außer SteamOne, Steam100, Steam100 PRO, Display00 oder mit 3 Bedienknebeln)



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 Pizzastein STONE2 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.



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.



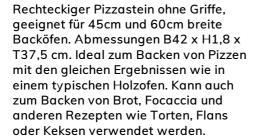
STONE

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





STONE2





Symbols glossary



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



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.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



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 F



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH -BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z



DeltaT-Garen: der Backofen regelt die Temperatur des Garguts vollautomatisch. Einfach den Multipoint-Kerntemperaturfühler zentriert in das Gargut einführen und eine vordefinierte Temperatur des Garguts (DeltaT genannt) im Display eingeben. Sobald die gewü



Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.



Display VIVOScreen: das 4,3" VIVOscreen TFT-Farbdisplay bietet eine fortschrittliche Touch Control-Bedienoberfläche für die automatische Programmwahl, wie z.B. Delta T, Multistep, Multitech, SameTime, unterteilt nach Lebensmittelkategorien und Gerichte.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Automatische Deaktivierung der Garraumbeleuchtung: Zur Energieeinsparung schaltet sich die Beleuchtung eine Minute nach Beginn des Garvorgangs automatisch aus. Die Option kann über das Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



Elektro-Anschluss



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhi



	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 dab	8	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
	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.	\bigcup	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
<u>@</u>	Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.	®	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	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 einzu	·	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
R	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.	⊕	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.
(%)	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 o	8	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 Fu
₫	Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.	<u>®</u>	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 Ga
ĘŰ,	Umluft mit pulsierender Dampfzufuhr + Grill: für die Zubereitung eines perfekt gegarten Bratens. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während der Grill eine krosse Kruste ermöglicht.	(F)	Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H
& 3	Umluft + Unterhitze + pulsierender Dampf: Ideal zum Aufwärmen von Aufläufen und	& 3	Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit.

knusprigen Boden, während die Füllung durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des zusätzliche Feuchtigkeit nicht austrocknet. Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die

Flammkuchen. Diese Funktion sorgt für einen





Turbo-Heißluft + pulsierender Dampf: für ein perfekt gegarte Braten. Die zusätzliche Feuchtigkeit durch den Dampf hält das Fleisch saftig und zart, während die Turbo-Heißluft für den bekannten krossen Geschmack sorgt.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.



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 Erreich



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.



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



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 Backofenfunkt



Pop-up-Fenster: diese Option wurde entwickelt, um Fragen zur Bedienung der Symbole des TFT-Displays einfach zu beantworten. Mehr als 100 Pop-up-Fenster, die nach ca. 3 Sek. langer Berührung eines beliebigen Symbols aufgerufen werden können, bieten Informa



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Smart Cooking: bietet für jede Art der Zubereitung das passende Rezept. Ob Fleisch, Fisch, Nudeln, oder Desserts, es stehen bis zu 150 automatische Programme zur Verfügung, die es ermöglichen, jedes Gericht mit wenigen Schritten zu aktivieren. Bestimmen S



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



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.



Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.





INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.



Multipoint-Kerntemperaturfühler: dank der sehr präzisen Temperaturkontrolle im Kern des Gerichtes ist es möglich, Fleischgerichte unterschiedlichster Art und Größe punktgenau zu garen. Die Temperatursonde besteht aus insgesamt 3 Messpunkten, die bis zur E



SAMETIME: der perfekte Weg mit einfachen Schritten zu einem kompletten Menü mit erheblicher Zeitersparnis. Der große Garraum bietet die Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig aufzunehmen, die ohne Geruchsaustausch zubereitet werden können. Der Sam



Nutzvolumen 78 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.



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.