

SOP6401S2B







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

Garmethode Dampfgaren kombiniert

Galileo Plattform Pyro Steam Reinigungssystem Pyrolyse

8017709324957 EAN13



Ästhetik

Ästhetik Selezione Art des Dekors Symbole **Farbe** Vollglas Schwarz Gerätetür Oberfläche Hochglanz

Rechteckiger Griff Türgriff Farbe/Ausführung des Design Flach Schwarz

Türgriffs Material Glas

Markenlogo

Glasart Klarglas Bedienknebel Farbe des Dekors Grau

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Siebdruck

Restyling Selezione

Schwarz

Bedienelemente



CompactScreen Bedienknebel Display **Bedienungsart**

Anzahl der Typ Display LCD

Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 11

SMEG SPA 16.12.2025



Art der Beleuchtung

Innenbeleuchtung

austauschbar

Halogen

Ja

Garfunktionen Heißluft Ober-/Unterhitze Umluft ECO Turbo-Heißluft Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Heißluft Unterhitze Pizza Garfunktionen mit Dampf Dampf + Heißluft Sonstige Dampffunktionen Restwasserrückführung Entkalkung Sonderfunktionen Auftauen nach Zeit Hefestufe Sabbath Reinigungsprogramm Pyrolyse Optionen Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Weitere Funktionen Warmhalten Garende Demo-Mode Showroom-Minutenzähler **Funktion** Ja Schnell-Vorheizung Tastensperre/Kindersicherung Ja la **Technische Eigenschaften** Garraumvolumen (I) 60 I Abnehmbare Gerätetür Ja Temperatur min. 30°C Vollglasinnentür Ja Temperatur max. 280°C Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl der Garebenen Anzahl aller 4 **Anzahl der Ventilation** Einfach Türverglasungen (Umluft/Heißluft) Soft-Close Komfort-Ja Anzahl der Schließsystem Beleuchtungen

SMEG SPA 16.12.2025

Kaminabzugsleistung

Kaminabzugssystem

Abkühlsystem

Fixiert

Doppelt

Kühlgebläse



Leistung der Beleuchtung

40 W

1750 W

2000 W

Cool Door

Standard Türöffnung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze Leistung des

Kleinflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung

Gerätetür

Ja

Pyrolyse

1200 W Dampfsystem

> Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Kühlgebläses

Material des Garraums

Variable Drehzahl des

Türverriegelung bei

Wasserbefüllung

Temperaturregelung

Kapazität Wassertank

Ja

Ja

20 - 40% 353x470x401 mm

Elektronisch

Ever Clean Emaillierung

Manuell 0,81

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D)

68 I **Nutzbares**

Garraumvolumen

Energieverbrauch pro

Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric

cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

A+

1,09 kWh

3,92 MJ

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 2,45 MJ

0,68 kWh

1 81 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre

Backblech grau emailliert (H: 50 mm) Sonstiges

Wasserbeladungs-Kit

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) Absicherung

13 A 3000 W

220-240 V

1

1

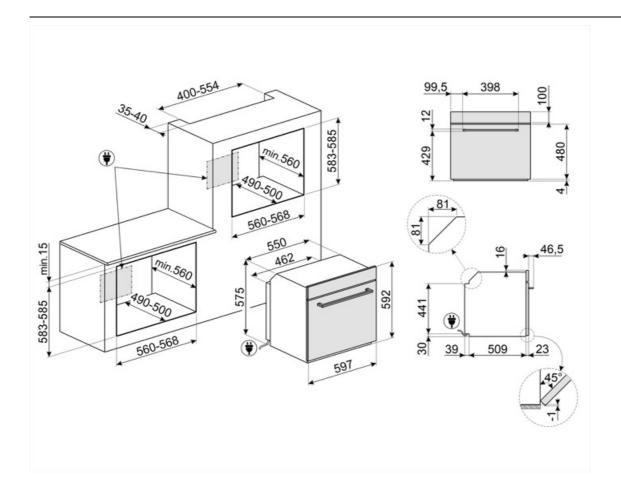
Elektrischer Gesamtanschlusswert Frequenz

Länge Netzkabel

50/60 Hz 150 cm

SMEG SPA 16.12.2025





SMEG SPA 16.12.2025



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



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.



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)



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



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.



SFLK1

Kindersicherung.

SMEG SPA 16.12.2025



STONE

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



Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.





Symbols glossary



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.



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



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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.



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



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-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

SMEG SPA 16.12.2025



	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.	 €	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.	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.		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
	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.
्°c	Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.	Ö	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
Þ	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		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.	i	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
.5	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.		Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.
٥٢	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	68 It	Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

SMEG SPA 16.12.2025

Temperaturveränderungen reagieren.

des Garraums.

Nutzvolumen 78 I: umfasst die nutzbare Fläche