

# SOP6301S2X




Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Dampfgaren kombiniert
Galileo Plattform	Pyro Steam
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709294281



## 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
Material	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Art des Edelstahls	Gebürstet	Bedienknebel	Classici
Glasart	Eclipse-Schwarzglas	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Dekors	Schwarz		











## Bedienelemente

			
Display	CompactScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LCD	Anzahl der Bedienknebel	2


## Programme / Funktionen

Garfunktionen	11
---------------	----



## Garfunktionen

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




## Garfunktionen mit Dampf

 Dampf + Heißluft
---

## Sonstige Dampffunktionen

 Restwasserrückführung	 Entkalkung
--	--

## Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe	 Sabbath
--	--	--

## Reinigungsprogramm

 Pyrolyse
---

## Optionen



<b>Programmierung der Garzeit</b>	Zeitvorwahl und Garende	<b>Weitere Funktionen</b>	Warmhalten
<b>Minutenzähler</b>	Ja	<b>Demo-Mode Showroom-Funktion</b>	Ja
<b>Tastensperre/Kindersicherung</b>	Ja	<b>Schnell-Vorheizung</b>	Ja

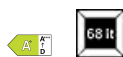
## Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	1	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Fixiert
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Variable Drehzahl des Kühlgebläses</b>	Ja

<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Dampfsystem</b>	20 - 40%
<b>Leistung der Oberhitze/Grill</b>	1750 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	353x470x401 mm
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung	<b>Wasserbefüllung</b>	Manuell
<b>Gerätetür</b>	Cool Door	<b>Kapazität Wassertank</b>	0,8 l
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja		

## Technische Daten / Energielabel

			
<b>Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A+	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	2.45 MJ
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	68 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0.68 kWh
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	1.09 kWh	<b>Anzahl der Garräume</b>	1
<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus</b>	3.92 MJ	<b>Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)</b>	81 %

## Serienzubehör

<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Auflagerost für Fettpfanne</b>	1
<b>Backblech grau emailliert (H: 50 mm)</b>	1	<b>Sonstiges</b>	Wasserbeladungs-Kit

## Elektrischer Anschluss

<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Länge Netzkabel</b>	150 cm
<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3000 W		



## Sonderzubehör

### 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.



### SFLK1

Kindersicherung.



### 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.



### 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.



### STONE

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



### GTP2

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



### 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.



### GTT2

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



### 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.




























### PALPZ








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



## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.
-  Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
-  Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfneiveaus 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 gesalzenen Lebensmitteln.
-  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.
-  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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Cool Door:</b> 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 Überhitzung.</p>   |  <p><b>Ober-/Unterhitze + Umluft:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Ober-/Unterhitze:</b> 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.</p>   |  <p><b>Unterhitze:</b> die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>  |
|  <p><b>Heißluft + Unterhitze:</b> diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.</p>  |  <p><b>Heißluft:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>ECO-Funktion:</b> 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.</p>   |  <p><b>Großflächengrill:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>   |  <p><b>Pizza:</b> spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</p>   |
|  <p><b>Heißluft + Dampf:</b> 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> |  <p><b>Restwasserrückführung:</b> das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.</p>   |
|  <p><b>Turbo-Heißluft:</b> 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><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |
|  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>   |  <p><b>Warmhalten:</b> eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |

-  Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
-  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.
-  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.
-  Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.
-  Garraumvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
-  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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.
-  Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.
-  Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
-  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.
-  DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknöpfe zu bedienen.