

SOP6301TN




| | |
|-------------------|---------------|
| Produktkategorie | 60 cm |
| Produktfamilie | Backofen |
| Energiequelle | Elektrisch |
| Energiequelle | Elektro |
| Garmethode | Heißluft |
| Galileo Plattform | Pyrolyse |
| Reinigungssystem | Pyrolyse |
| EAN13 | 8017709315610 |



Ästhetik

| | | | |
|------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Ästhetik | Classici | Art des Dekors | Symbole |
| Farbe | Schwarz | Gerätetür | Mit 2 Zierblenden |
| Oberfläche | Matt | Türgriff | Linea |
| Design | Flach | Farbe/Ausführung des Türgriffs | Schwarz |
| Material | Edelstahl | Markenlogo | Geprägt |
| Glasart | Eclipse-Schwarzglas | Bedienknebel | Classici |
| Farbe des Dekors | Silber | Farbe/Ausführung der Bedienknebel | Schwarz |











Bedienelemente

| | | | |
|--|---------------|-------------------------|--------------|
|  | | | |
| Display | CompactScreen | Bedienungsart | Bedienknebel |
| Typ Display | LCD | Anzahl der Bedienknebel | 2 |

Programme / Funktionen

| | |
|---------------|----|
| Garfunktionen | 10 |
|---------------|----|

Garfunktionen

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

Sonderfunktionen

| | | |
|---|---|---|
|  Auftauen nach Zeit |  Hefestufe |  Sabbath |
|---|---|---|

Reinigungsprogramm

| |
|---|
|  Pyrolyse |
|---|

Optionen



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

Technische Eigenschaften



| | | | |
|---|---------|---|-------------------------|
| Temperatur min. | 30 °C | Art der Türöffnung | Standard Türöffnung |
| Temperatur max. | 280 °C | Gerätetür | Cool Door |
| Anzahl der Garebenen | 5 | Abnehmbare Gerätetür | Ja |
| Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft) | Einfach | Vollglasinnentür | Ja |
| Anzahl der Beleuchtungen | 1 | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Anzahl aller Türverglasungen | 4 |
| Innenbeleuchtung austauschbar | Ja | Abkühlsystem | Kühlgebläse |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Kaminabzugssystem | Doppelt |
| Garraumbeleuchtung bei Türöffnung | Ja | Variable Drehzahl des Kühlgebläses | Ja |
| Leistung der Unterhitze | 1200 W | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 360x460x425 mm |
| Leistung der Oberhitze/Grill | 1750 W | Temperaturregelung | Elektronisch |
| Leistung der Heißluft 1 | 2000 W | Material Garraum | Ever Clean Emaillierung |

Sicherheitsabschaltung Ja
der Beheizung bei
Türöffnung

Technische Daten / Energielabel



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

Serienzubehör

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp | 1 | Auflagerost für Fettpfanne | 1 |
| Backblech grau emailliert (H: 50 mm) | 1 | | |

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|-----------------|----------|
| Spannung | 220-240 V | Frequenz | 50/60 Hz |
| Absicherung | 13 A | Länge Netzkabel | 150 cm |
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 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.



GTT2

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

































GTP2

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



Symbols glossary (TT)

| | |
|---|---|
|  <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p> |  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p> |
|  <p>DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknöpfe zu bedienen.</p> |  <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>Elektro-Anschluss</p> |  <p>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> |
|  <p>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 Überhitzung.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p> |  <p>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</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.
-  **Innere Türverglasung:** diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.
-  **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.
-  **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.
-  **Vollglasinnentür:** eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
-  **Warmhalten:** eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.
-  **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.
-  **Garraumvolumen 68 l:** umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.