

SOP6604TPNR



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Galileo Plattform	Pyrolyse
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709304270



Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Vollglas
Design	Flach	Türgriff	Dolce Stil Novo
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Material	Glas	Markenlogo	Standard

Bedienelemente









Display	VivoScreen	Multilinguale Display-Sprachen	20
Typ Display	TFT	Display-Sprachen	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)
Bedienungsart	Touch-Control		


Programme / Funktionen

Garfunktionen	10
Automatikprogramme	150
Personalisierte Rezepte	10

Garfunktionen

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












Sonderfunktionen

 Auftauen nach Zeit	 Auftauen nach Gewicht	 Hefestufe
 Stone Cooking	 BBQ	 Air-Fry
 Warmhalten	 Tellerwärmer	 Sabbath

Reinigungsprogramm

 Pyrolyse
--

Optionen

										
Programmierung der Garzeit		Zeitvorwahl und Garende		SameTime		Ja				
Minutenzähler		Ja		DeltaT Cooking		Ja				
Einstellbarer Timer/Minutenzähler		3		Demo-Mode Showroom-Funktion		Ja				
Tastensperre/Kindersicherung		Ja		Demo-Tutorial-Messeschaltung		Ja				
Weitere Funktionen		Warmhalten, ECO-Light Funktion, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Dimmfunktion, Eco-Logic, Signaltöne abschaltbar, Signaltöne regelbar		Benutzerführung durch Berührung		Ja				
				Chronologie		Die letzten 10 angewendete Funktionen				
Garen mit Kerntemperaturfühler		Ja		Schnell-Vorheizung		Ja				
Multi-Step-Cooking		Ja, bis zu 2 Garfunktionen in Reihe		Instant GO		Ja				
Smart Cooking Niedrigtemperaturgaren		Ja								

Technische Eigenschaften



Garraumvolumen (l)	72 l	Gerätetür	Cool Door
Temperatur min.	25 °C	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Temperatur max.	280 °C	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach	Anzahl aller Türverglasungen	4
Anzahl der Beleuchtungen	2	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Soft-Open Komfort-Öffnungssystem	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Kaminabzugsleistung	Fixiert
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	353x470x401 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja	Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung
Art der Türöffnung	Standard Türöffnung		

Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.45 MJ
Nutzbares 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

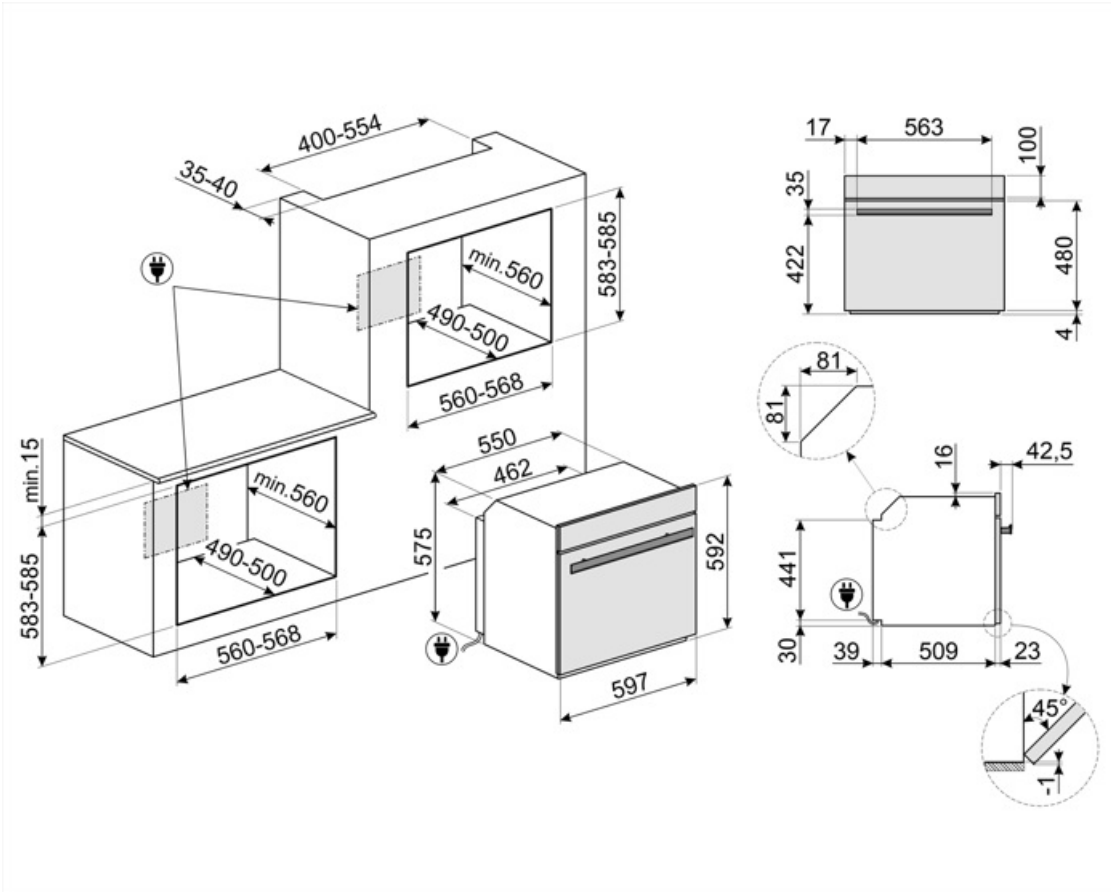


Premium Einhängerahmen	1	Auflagerost für Fettpfanne	1
Backblech emailliert (H: 20 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
		Kerntemperaturfühler	Multipoint

**Backblech grau
emailliert (H: 50 mm)**

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer	3000 W
Netzstecker	Nein	Gesamtanschlusswert	
Absicherung	13 A	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.

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

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.

GTT2



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

PR3845N



Abdeckleiste Möbelkante Schwarz 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

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.

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.

GTP2



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

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

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.

STONE2



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

	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		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.		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
	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 Einstellungs Menü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch
	Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).		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 äüße		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
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.		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: 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.



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.



Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.



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 entne



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



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



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



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



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



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



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



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



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


















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 Backofenfunkt



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

- | | |
|--|--|
|  <p>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</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.</p> |  <p>Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Warmhalten: Die Funktion ermöglicht es, fertig gegarte Speisen auf Temperatur zu halten.</p> |
|  <p>INSTANT GO: Die Aktivierung dieser Option ermöglicht es, sofort mit dem Garvorgang zu beginnen.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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</p> |  <p>Nutzvolumen 78 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> | |