

# SOP6900TP



Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Galileo Plattform	Pyrolyse
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709312237



## Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Gerätetür	Mit Zierblende
Farbe	Creme	Türgriff	Victoria
Design	Abgerundet	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Material	Lackiert	Markenlogo	Standard
Glasart	Klarglas	Bedienknebel	Victoria
Farbe des Dekors	Schwarz	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Art des Dekors	Symbole		










## Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Bedienungsart	Bedienknebel
Typ Display	LED	Anzahl der Bedienknebel	2

## Programme / Funktionen

Garfunktionen	9
---------------	---

## Garfunktionen

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

## Reinigungsprogramm

 Pyrolyse
---

## Optionen



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

## Technische Eigenschaften



<b>Garraumvolumen (l)</b>	60 l	<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Temperatur max.</b>	260 °C	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	2	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Fixiert
<b>Innenbeleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	353x470x401 mm
<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W	<b>Material des Garraums</b>	Ever Clean Emaillierung
<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W		

## Technische Daten / Energielabel



<b>Energieeffizienzklasse</b> (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	2,88 MJ
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	68 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0,80 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>	95,2 %

## Serienzubehör

<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Backblech grau emailliert (H: 50 mm)</b>	1
-----------------------------------	---	---	---

## Elektrischer Anschluss

<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3000 W
<b>Netzstecker</b>	Nein	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Länge Netzkabel</b>	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)



### 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.



### 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.



### STONE

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



---

## Alternative Produkte

---



**SOP6900TN**



















Schwarz













**SOP6900TX**

Edelstahl

## Symbolverzeichnis

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Energieeffizienzklasse A</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>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 Beleuchtung</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 äußerlich</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>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</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</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: 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 einzulegen</p>	 <p>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.</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>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</p>

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>  |
|  <p>Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.</p>  |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>  |
|  <p>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</p> |  <p>Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.</p>  |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</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>Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p>Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |