

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

Bedienelemente



DisplayDigiScreenBedienungsartBedienknebelTyp DisplayLEDAnzahl der2

Anzahl der Bedienknebel

Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen 9



Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze

Unterhitze + Umluft

Reinigungsprogramm



Optionen





Programmierung der

Garzeit

Minutenzähler Ja

Weitere Funktionen

Zeitvorwahl und Garende

Warmhalten, ECO-Light

Funktion

Schnell-Vorheizung

Ja

Demo-Mode Showroom- Ja

Technische Eigenschaften







Leistung der Heißluft 1









Funktion









Temperatur min.	30 °C
Temperatur max.	260 °C
Anzahl der Garebenen	5
Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)	Einfach
Anzahl der Beleuchtungen	2
Art der Beleuchtung	Halogen
Innenbeleuchtung austauschbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W

Art der Türöffnung	Standard Türöffnung
Gerätetür	Cool Door
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
herausnehmbar	
Anzahl aller	4
Türverglasungen	
Kaminabzugsleistung	Fixiert
Abkühlsystem	Kühlgebläse
Kaminabzugssystem	Doppelt
Türverriegelung bei	Ja
Pyrolyse	
Nutzabmessungen des	353x470x401 mm
Garraums (HxBxT)	
Temperaturregelung	Elektronisch
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

2000 W







Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Nutzbares Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

68 I

1,09 kWh

3,92 MI

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) 2,88 MJ

0,80 kWh

95,2 %

Serienzubehör

Grillrost mit **Tiefensperre** 1

Backblech grau emailliert (H: 50 mm)

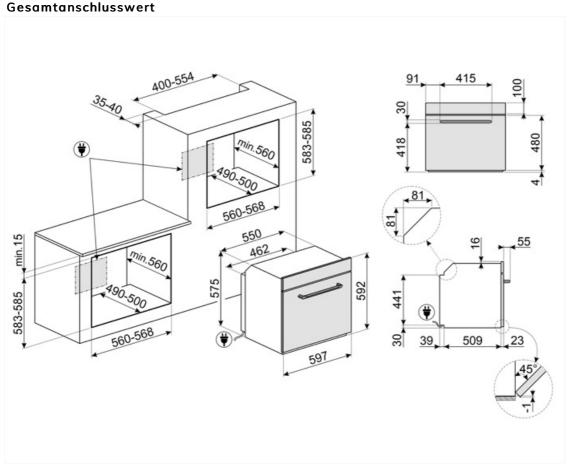
1

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V **Absicherung** 13 A 3000 W

Elektrischer

50/60 Hz Frequenz 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.



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.



GTP2F

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, inkl. seitlicher Einhängerahmen (BASIC), geeignet für alle Backöfen der Serie SO.. mit Display00 und 3 Bedienknebeln



GTT2F

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, inkl. seitlicher Einhängerahmen, geeignet alle Galileo Backöfen der Serie SO../SOP.. mit Display00 oder mit 3 Bedienknebeln



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.



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.





Alternative Produkte



SOP6900TN Schwarz



SOP6900TX Edelstahl



Symbols glossary

_	tr
 	Ť
	D

Energy efficiency class A



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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 Einstellungsmenü deaktiviert werden. In diesem Fall bleibt die Beleuch



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



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.



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.



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



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.



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.



Warmhalten: eine Warmhaltefunktion für Gerichte, Tassen oder Kochgeschirr.



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



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



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.



Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.