

# SOP6900TX




Produktkategorie	60 cm
Produktfamilie	Backofen
Energiequelle	Elektrisch
Energiequelle	Elektro
Garmethode	Heißluft
Galileo Plattform	Pyrolyse
Reinigungssystem	Pyrolyse
EAN13	8017709313968



## Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Edelstahl	Art des Dekors	Symbole
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Gerätetür	Mit Zierblende
Design	Abgerundet	Türgriff	Victoria
Material	Edelstahl	Farbe/Ausführung des Türgriffs	Edelstahl
Art des Edelstahls	Gebürstet	Markenlogo	Standard
Glasart	Klarglas		










## Bedienelemente

			
Display	DigiScreen	Anzahl der Bedienknebel	2
Display-Technologie	LED	Bedienknebel	Victoria
Bedienungsart	Bedienknebel	Farbe/Ausführung der Bedienknebel	Edelstahl-Optik

## 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>Zusatzfunktionen</b>	Warmhalten, ECO-Light Funktion		

## Technische Eigenschaften



<b>Temperatur min.</b>	30 °C	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Temperatur max.</b>	280 °C	<b>Art der Türöffnung</b>	Standard Türöffnung
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Gerätetür</b>	Cool Door
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)</b>	Einfach	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Anzahl der Beleuchtungen</b>	2	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Anzahl aller Türverglasungen</b>	4
<b>Beleuchtung austauschbar</b>	Ja	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Kaminabzugsleistung</b>	Fixiert
<b>Beleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Abkühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W	<b>Kaminabzugssystem</b>	Doppelt
<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	353x470x401 mm
<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Leistung der Heißluft 1</b>	2000 W	<b>Material des Garraumes</b>	Ever Clean Emaillierung

## Technische Daten / Energielabel



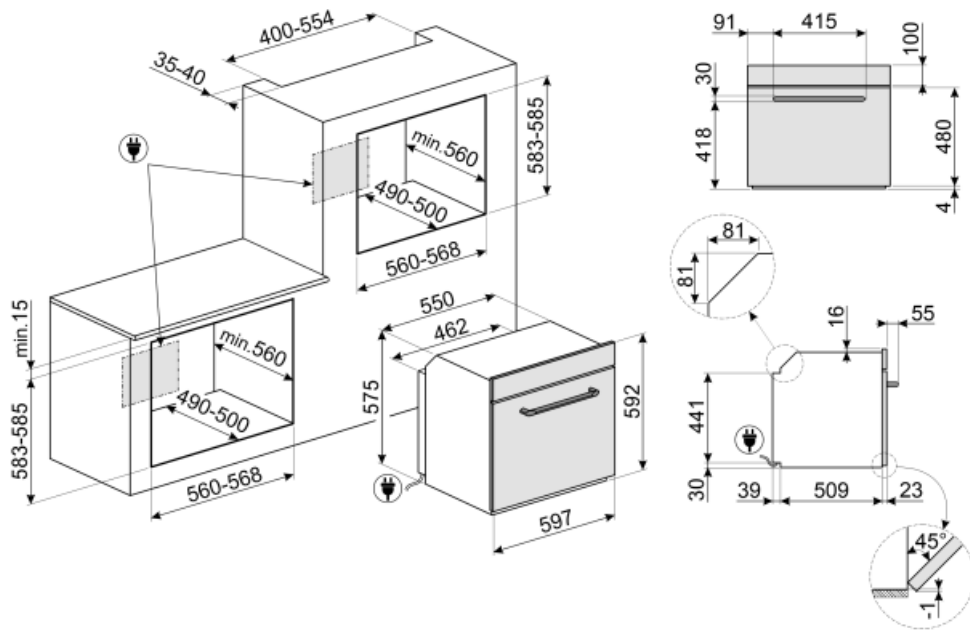
<b>Energieeffizienzklasse</b> (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	<b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>	2.88 MJ
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	68 l	<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)</b>	0.80 kWh
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen 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</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Länge des Netzkabels</b>	115 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.



### GTT2F

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

### 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.



### 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.



### 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.

### STONE

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



### PALPZ

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

## Alternative Produkte

---



**SOP6900TN**

















Schwarz














**SOP6900TP**

Creme

## Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe 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 für die gesamte Dauer des Garvorgangs eingeschaltet.</p>	 <p>Elektro-Anschluss</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Ever Clean-Emailierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emailierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emailierung 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>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 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: 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 Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p>

-  Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
-  Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
-  Warmhaltefunktion für Gerichte 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.
-  Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
-  Nutzvolumen 68 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
-  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.
-  Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.
-  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.