

SOP6900TX



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



Ästhetik

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

Bedienelemente

DIGI screen			
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

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

Technische Eigenschaften

	5		30 °C		260 °C		5		1		Halogen		Ja		1200 W		1000 W		1700 W		2700 W		2000 W						
	Ja		Standard Türöffnung		Cool Door		Ja		Ja		Ja		4		Fixiert		Kühlgebläse		Doppelt		Ja		Ja		353x470x401 mm		Elektronisch		Ever Clean Emailierung
	Ja		Standard Türöffnung		Cool Door		Ja		Ja		Ja		4		Fixiert		Kühlgebläse		Doppelt		Ja		Ja		353x470x401 mm		Elektronisch		Ever Clean Emailierung
	Ja		Standard Türöffnung		Cool Door		Ja		Ja		Ja		4		Fixiert		Kühlgebläse		Doppelt		Ja		Ja		353x470x401 mm		Elektronisch		Ever Clean Emailierung

Technische Daten / Energielabel



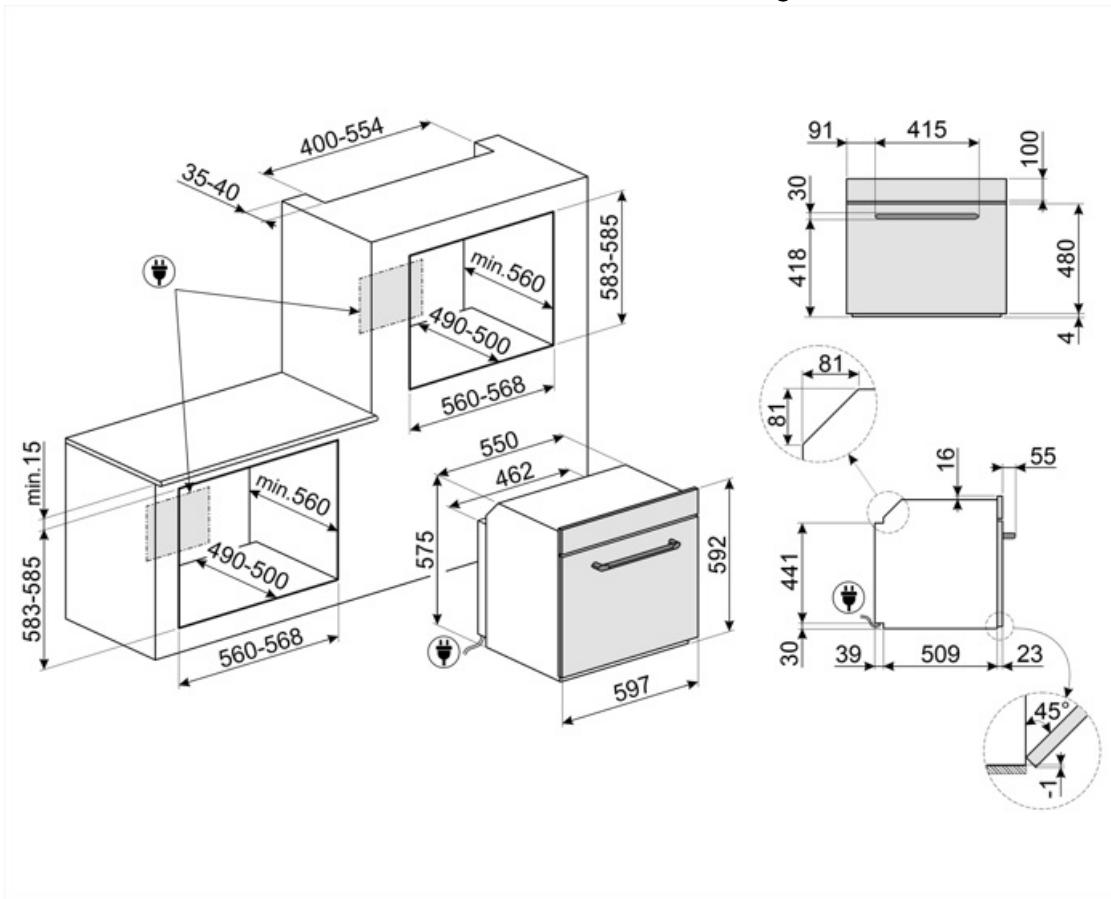
Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2,88 MJ
Nutzbares Garraumvolumen	68 l	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft- Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0,80 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	1,09 kWh	Anzahl der Garräume	1
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3,92 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)	95,2 %

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech grau emailliert (H: 50 mm)	1
-------------------------------	---	---	---

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V)	220-240 V	Elektrischer Gesamtanschlusswert	3000 W
Netzstecker	Nein	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	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 Bedienknebeln)

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 Bedienknebeln)



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



SOP6900TP

Creme

Symbols glossary

 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 Fertigaren 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 ventilierende 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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzubringen.
 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 eingekochte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entfernen.
	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 DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.