# SOP6902S2PX

| | |
|---|---|
| **Produktkategorie** | 60 cm |
| **Produktfamilie** | Backofen |
| **Energiequelle** | Elektrisch |
| **Energiequelle** | Elektro |
| **Garmethode** | Dampfgaren kombiniert |
| **Galileo Plattform** | Pyro Steam |
| **Reinigungssystem** | Pyrolyse |
| **EAN13** | 8017709312312 |

## 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-Optik |
| **Art des Edelstahls** | Gebürstet | | |
| **Glasart** | Klarglas | **Markenlogo** | Standard |
| | | **Bedienknebel** | Victoria |

## Bedienelemente

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | EvoScreen | **Bedienungsart** | Bedienknebel + Touch-Bedientasten |
| **Typ Display** | LCD | **Anzahl der Bedienknebel** | 2 |

## Programme / Funktionen

| | |
|---|---|
| **Garfunktionen** | 12 |

**Garfunktionen**

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

**Garfunktionen mit Dampf**

- Dampf + Umluft + Ober-Unterhitze
- Dampf + Heißluft
- Turbo-Heißluft
- Grill + Umluft

**Sonstige Dampffunktionen**

- Wassertankreinigung
- Restwasserrückführung
- Wasseraufnahme
- Entkalkung

**Sonderfunktionen**

- Auftauen nach Zeit
- Hefestufe
- Stone Cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

**Reinigungsprogramm**

- Pyrolyse

## Optionen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Programmierung der Garzeit** | Zeitvorwahl und Garende | **Garen mit Kerntemperaturfühler** | Ja |
| **Minutenzähler** | Ja | **Demo-Mode Showroom-Funktion** | Ja |
| **Tastensperre/Kindersicherung** | Ja | **Schnell-Vorheizung** | Ja |
| **Weitere Funktionen** | Warmhalten, ECO-Light Funktion, Dimmfunktion, Signaltöne abschaltbar | | |

## Technische Eigenschaften

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Garraumvolumen (l)** | 72 l | **Vollglasinnentür** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Temperatur min.** | 25 °C |
| **Temperatur max.** | 280 °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 des Kleinflächengrills** | 1750 W |
| **Leistung der Heißluft 1** | 2000 W |
| **Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung** | Ja |
| **Art der Türöffnung** | Standard Türöffnung |
| **Gerätetür** | Cool Door |
| **Abnehmbare Gerätetür** | Ja |
| **Vollglasinnentür herausnehmbar** | Ja |
| **Anzahl aller Türverglasungen** | 4 |
| **Soft-Close Komfort-Schließsystem** | Ja |
| **Soft-Open Komfort-Öffnungssystem** | Ja |
| **Kaminabzugsleistung** | Fixiert |
| **Abkühlsystem** | Kühlgebläse |
| **Kaminabzugssystem** | Doppelt |
| **Variable Drehzahl des Kühlgebläses** | Ja |
| **Türverriegelung bei Pyrolyse** | Ja |
| **Dampfsystem** | 20 - 40% |
| **Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)** | 353x470x401 mm |
| **Temperaturregelung** | Elektronisch |
| **Material des Garraums** | Ever Clean Emaillierung |
| **Wasserbefüllung** | Manuell |
| **Kapazität Wassertank** | 0,8 l |

## Technische Daten / Energielabel

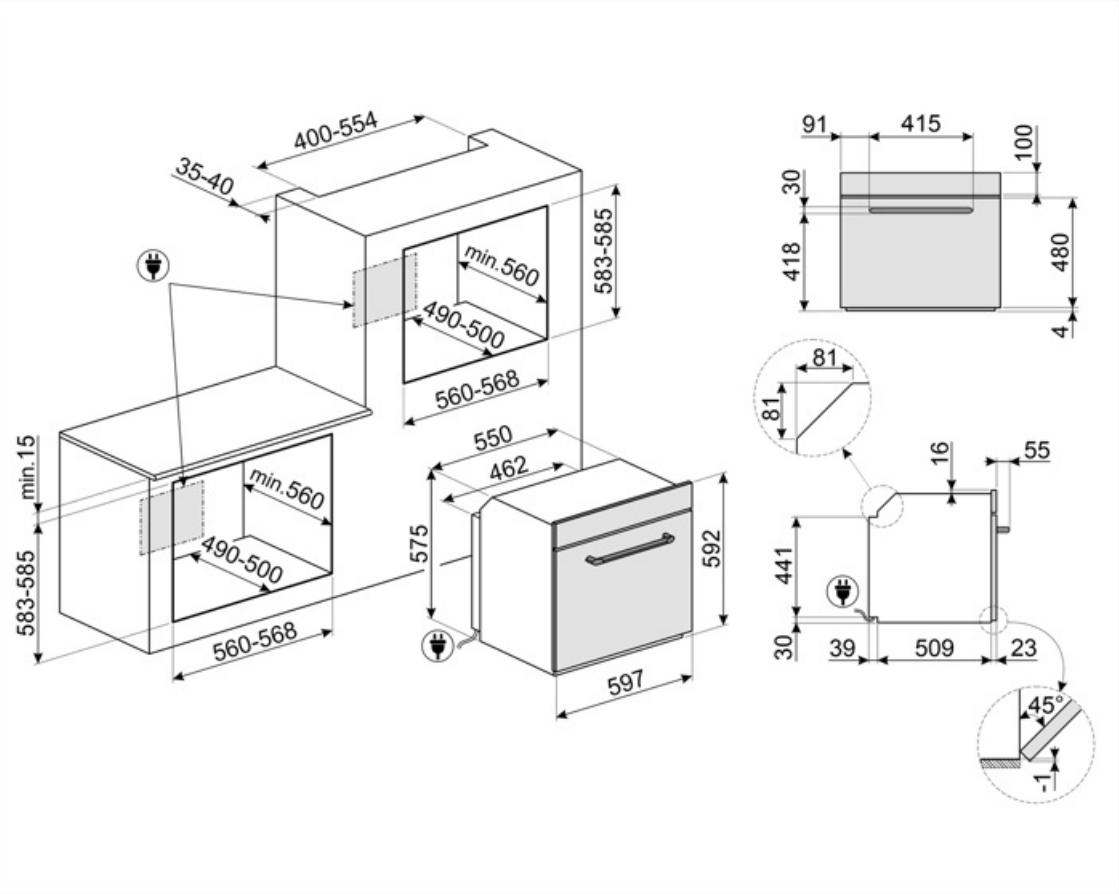
| | |
|---|---|
| **Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)** | A+ |
| **Nutzbares Garraumvolumen** | 68 l |
| **Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** | 1,09 kWh |
| **Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus** | 3,92 MJ |
| **Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus** | 2,45 MJ |
| **Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)** | 0,68 kWh |
| **Anzahl der Garräume** | 1 |
| **Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)** | 81 % |

## Serienzubehör

| | |
|---|---|
| **Grillrost mit Tiefensperre** | 1 |
| **Backblech emailliert (H: 20 mm)** | 1 |
| **Backblech grau emailliert (H: 50 mm)** | 1 |
| **Auflagerost für Fettpfanne** | 1 |
| **Kerntemperaturfühler** | Singlepoint-Kerntemperaturfühler |

## Elektrischer Anschluss

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Spannung 1 (V)** | 220-240 V | **Frequenz** | 50/60 Hz |
| **Absicherung** | 13 A | **Länge Netzkabel** | 150 cm |
| **Elektrischer Gesamtanschlusswert** | 3000 W | | |



# 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)

### 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

### 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)

### GTTV2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl nach AISI 304, korrosionsgeschützt, geeignet für alle Backöfen der Serie SO.../SOP... mit SteamOne, Steam100, Steam100 Pro

### 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.

## Alternative Produkte

**SOP6902S2PN**

Schwarz

**SOP6902S2PP**

Creme

# 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.

Kombi-Dampfbackofen: dieses Dampfgar-System ermöglicht ein schonendes und schnelles Garen von Speisen aller Art. Durch Variationen der Temperatur und des Dampfniveaus können Sie perfekte Garergebnis erzielen. Das Dampfgaren verringert die Verwendung von F

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

EVOScreen LCD-Display

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

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

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

Manuelles Wasser-Füllsystem: Es ist möglich, den Wassertank in weniger als 40 Sekunden manuell zu befüllen. Die Befüllung erfolgt über den speziellen Trichter, der im Lieferumfang enthalten ist.

A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Entkalkungsfunktion: Ist unerlässlich, um Kalkablagerungen im Gerät zu beseitigen und die einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Die Notwendigkeit wird durch eine Anzeige signalisiert.

Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Elektro-Anschluss

Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.

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

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.

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

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

Heißluft + Dampf: Die Kombination von Dampf und Heißluft ermöglicht eine bessere Beibehaltung der Aromen der Gerichte. Die Erhitzung kommt von der inneren Rückseite des Backofens und wird schnell und gleichmäßig im Garraum verteilt. Es ist die perfekte Fu

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.

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.

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.

Umluft + Dampf: für ein intensives und gleichmäßiges Garen. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Beheizung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Die Zugabe von Dampf ermöglicht eine bessere Erhaltung der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und o

Restwasserrückführung: das Symbol steht für die automatische Restwasserrückführung nach einer beendeten Dampf-Funktion.

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

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.

Tankreinigung: um die optimale Funktion des Geräets zu erhalten, wird empfohlen, die Tankreinigung alle 2-3 Monate durchzuführen.

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

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.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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