

# 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>Temperatur min.</b>                          | 30 °C   | <b>Art der Türöffnung</b>                   | Standard Türöffnung    |
| <b>Temperatur max.</b>                          | 260 °C  | <b>Gerätetür</b>                            | Cool Door              |
| <b>Anzahl der Garebenen</b>                     | 5       | <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>Innenbeleuchtung austauschbar</b>            | Ja      | <b>Kaminabzugsleistung</b>                  | Fixiert                |
| <b>Leistung der Beleuchtung</b>                 | 40 W    | <b>Abkühlssystem</b>                        | Kühlgebläse            |
| <b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>        | Ja      | <b>Kaminabzugssystem</b>                    | Doppelt                |
| <b>Leistung der Unterhitze</b>                  | 1200 W  | <b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>         | Ja                     |
| <b>Leistung der Oberhitze</b>                   | 1000 W  | <b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b> | 353x470x401 mm         |
| <b>Leistung des Kleinflächengrills</b>          | 1700 W  | <b>Temperaturregelung</b>                   | Elektronisch           |
| <b>Leistung des Großflächengrills</b>           | 2700 W  | <b>Material Garraum</b>                     | Ever Clean Emailierung |
| <b>Leistung der Heißluft 1</b>                  | 2000 W  |   |                        |

## Technische Daten / Energielabel



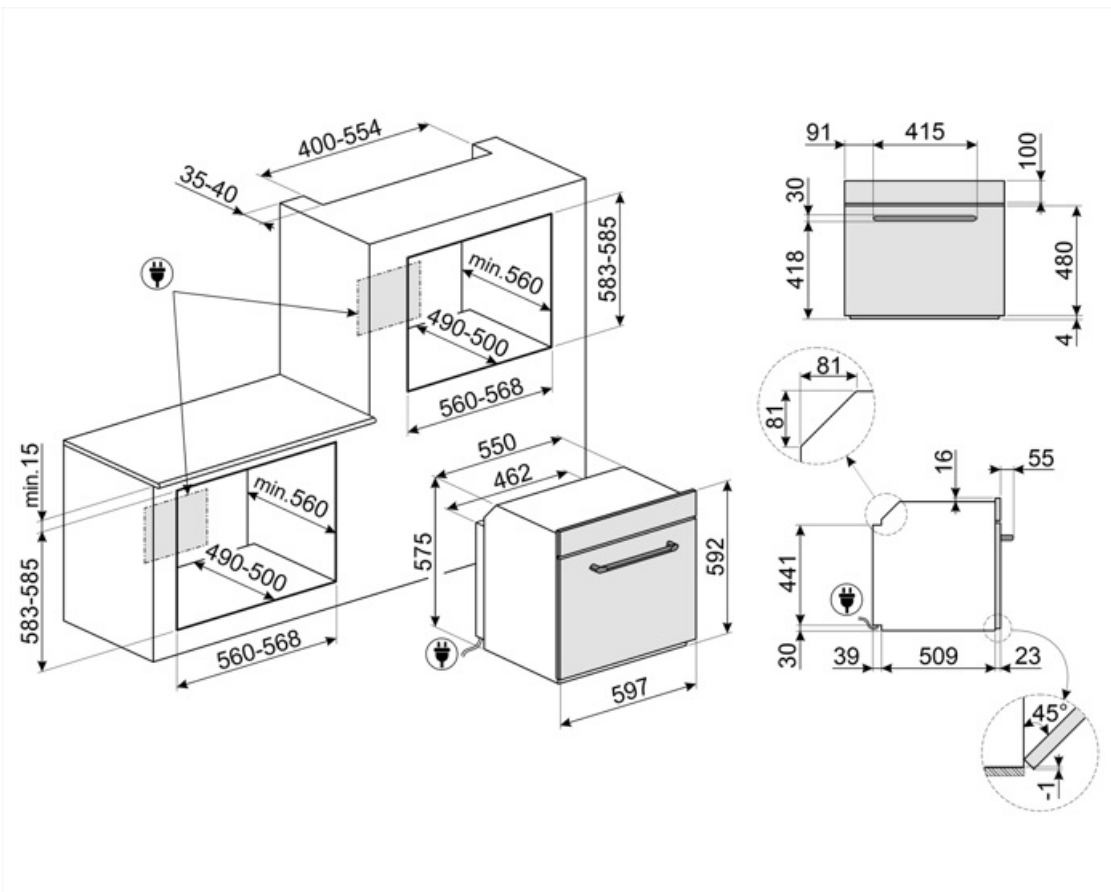
|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| <b>Energieeffizienzklasse</b><br>(auf einer Skala von A+++ bis D)                           | A        | <b>Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus</b>                     | 2.88 MJ  |
| <b>Nutzbares Garraumvolumen</b>   | 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 Netzkabel</b> | 150 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.



### 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



### 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.



### 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.



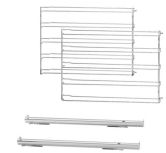
### GTP2F

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



### GTT2F

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



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE 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



---

## Alternative Produkte

---



**SOP6900TN**



















Schwarz













**SOP6900TX**

Edelstahl

## Symbols glossary

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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 Beleuchtung |    | 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 außen    |    | 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 |
|   | 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 ventilerte 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 einzulegen |
|  | 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 Garen  |  | Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.   |

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <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>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p>  |