

A2-81

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wärmequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)

100x60 cm

2

Elektro

Gas

Umluft + Heißluft

Ober-/Unterhitze

Katalyse

8017709256746

A

B



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des
Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Professional

Edelstahl mit Anti-Finger-
Protektion

Classici

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

Ja

Opera

Edelstahl

Gusseisen

Bedienung

Bedienknebel

Farbe/Material der
Bedienknebel

Anzahl der
Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im
Sockelbereich

Bedienknebel

Classici

Metall

10

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen
Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet









Schublade

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

8

Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 ECO	 Kleinflächengrill	 Großflächengrill
 Kleinflächengrill + Umluft	 Unterhitze + Umluft	





Reinigungsfunktion, Garraum 1

Katalyse	 Vapor Clean
----------	---

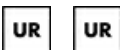
Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 4

Garfunktionen, Garraum 2

 Statisch	 Kleinflächengrill	 Großflächengrill
 Unterhitze		

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 6

Vorne links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Hinten links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Vorne rechts - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Nutzbares Garraumvolumen	61 l	Sicherheitsthermostat	Ja
		Kühlsystem	Kühlgebläse

Bruttovolumen Garraum	70 l	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x460x412 mm
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Anzahl der Garebenen	4	Leistung der Unterhitze	1200 W
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Leistung der Oberhitze	1000 W
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	2000 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Art der Türöffnung	Klapptür	Grill abklappbar	Ja
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	250 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbare Garraumvolumen 2	35 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Bruttovolumen Garraum 2	36 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Garebenen	4	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	310x255x417 mm
Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill	Ja	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Leistung der Unterhitze	700 W
Art der Beleuchtung	Glühlampe	Leistung der Oberhitze	600 W
Leistung der Beleuchtung	25 W	Leistung des Kleinflächengrills	1300 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2050 W
Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.	50 °C	Temperatur max.	250 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

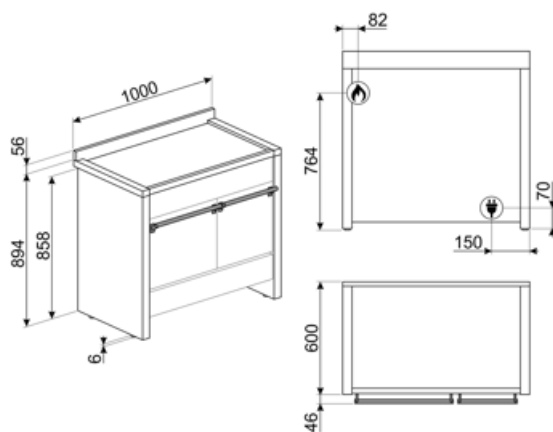
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Katalytische Einsätze	3
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Backblech/Fettpfanne	1
Backblech Maxi- Garraum	1		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	5300 W	Länge Netzkabel	200 cm
Absicherung	23 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	Anschlussleiste	3-polig



Kompatibel Zubehör

AIRFRY



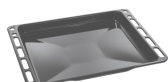
Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.

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

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

GRM



Espressokocher - Support

GTT



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

KIT2A2-8



Plinth, 100 cm, only frontal, stainless steel, suitable for A2 Opera cookers

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

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.

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

BNP608T



Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).

GTP



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

KIT1A2PY-81



Splashback stainless steel, 100cm, suitable for Opera A2 cookers with MF and pyro oven

KIT3-6



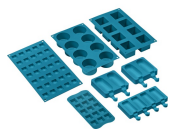
Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)

SFLK1





















Kindersicherung.













SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		Energieeffizienzklasse B
	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		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 äüÙe
	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarren 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		Fan with grill element: The fan reduces the fierce heat from the grill, providing an excellent method of grilling various foods, chops, steaks, sausages etc. giving even browning and heat distribution, without drying out the food. The top two levels recommended for use, and the lower part of the oven can be used to keep items warm at the same time, an excellent facility when cooking a grilled breakfast. Half grill (centre portion only) is ideal for small quantities of food.
	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.		Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte

 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>	 <p>Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.</p>
 <p>Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.</p>	 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p>
 <p>Elektronische Temperatursteuering: 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>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>
 <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p>	 <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>
 <p>Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>	 <p>Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>
 <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.</p>	 <p>Drehknebelbedienung</p>

Benefit (TT)

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Katalyse

Einfache Ofenreinigung durch den Einsatz von Katalyse-Paneelen im Garraum, die Fette und Rückstände während des Betriebs automatisch zersetzen.

Dieser permanente Prozess ermöglicht eine kontinuierliche Reinigung und Entfettung der drei Garraumwände, indem die Fettoxidation startet, sobald der Ofen eine Temperatur von 200 °C erreicht.

Touch control

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit nur einer Berührung.

Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.