

## A2-81

<b>Produktabmessung</b>	100x60 cm
<b>Zahl der Garräume mit Energielabel</b>	2
<b>Wärmequelle des Garraums</b>	Elektro
<b>Wäremquelle des Kochfeldes</b>	Gas
<b>Typ Garraum 1</b>	Umluft + Heißluft
<b>Typ Garraum 2</b>	Ober-/Unterhitze
<b>Reinigungssystem Garraum</b>	Katalyse
<b>EAN-Code</b>	8017709256746
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	B



## Ästhetik



<b>Design</b>	Professional	<b>Bedienung</b>	Bedienknebel
<b>Bedienoberfläche</b>	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	<b>Bedienknebel</b>	Classici
<b>Ästhetik</b>	Classici	<b>Farbe/Material der Bedienknebel</b>	Metall
<b>Logo</b>	Edelstahlprägung	<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	10
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz
<b>Position des Markenlogos</b>	Zierblende	<b>Display</b>	LED-Programmuhr
<b>Oberfläche</b>	Gebürstet	<b>Gerätetür</b>	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
<b>Spritzleiste</b>	Ja	<b>Glasart</b>	Eclipse-Schwarzglas
<b>Serie</b>	Opera	<b>Türgriff</b>	Classici
<b>Farbe der Kochmulde</b>	Edelstahl	<b>Material des Türgriffs</b>	Edelstahl gebürstet
<b>Art der Topfträger</b>	Gusseisen	<b>Staufach im Sockelbereich</b>	Schublade

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

8

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

<input checked="" type="checkbox"/> Statisch	<input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze + Umluft	<input type="checkbox"/> Heißluft
<input checked="" type="checkbox"/> ECO	<input type="checkbox"/> Kleinflächengrill	<input type="checkbox"/> Großflächengrill
<input checked="" type="checkbox"/> Kleinflächengrill + Umluft	<input type="checkbox"/> Unterhitze + Umluft	

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

Katalyse	<input checked="" type="checkbox"/> Vapor Clean
----------	---

## Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 4

### Garfunktionen, Garraum 2

<input checked="" type="checkbox"/> Statisch	<input type="checkbox"/> Kleinflächengrill	<input type="checkbox"/> Großflächengrill
<input type="checkbox"/> 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 Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 1

Nutzbares Garraumvolumen 61 l

Anzahl der Türverglasungen 3

Anzahl der Thermo-Türverglasungen 2

Sicherheitsthermostat Kühlsystem Ja  
Kühlgebläse

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

## Optionen primärer Garraum 1

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	250 °C

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

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

## Optionen sekundärer Garraum 2

<b>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Temperatur max.</b>	250 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

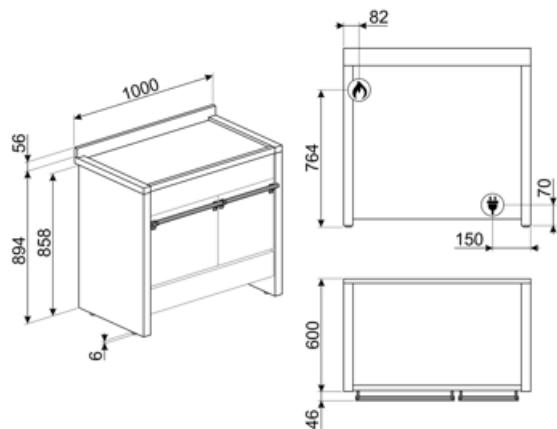
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Auflagerost</b>	1
<b>Backblech (H: 20 mm)</b>	1	<b>Katalytische Einsätze</b>	3
<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1		

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

## Elektrischer Anschluss

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

 A	Energy efficiency class A	 B	Energieeffizienzklasse B
 Cast iron	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.	 C	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.
 Hob	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	 Fan	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
 Oven door	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Geräteküche.	 Clean coating	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 äußerst langlebig.
 Anti-fingerprint	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.	 Convection	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.
 Convection	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	 Conventional oven	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.
 Bottom heat	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.	 Hot air	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	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 einzuführen.	 Grill element	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.
 Large surface grill	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.	 Small surface grill	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.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



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.



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.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



Drehknebelbedienung

---

## 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

### **Tangentielle 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.