

A2PY-81

Produktabmessung	100x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Ober-/Unterhitze
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709256760
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik











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

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9
-------------------------------------	---

Art der Garfunktionen, Garraum 1





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

Reinigungsfunktion, Garraum 1

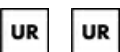
-  Pyrolyse

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 Thermo-Türverglasungen	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Sicherheitsthermostat	Ja
Nutzbare Garraumvolumen	61 l	Kühlsystem	Kühlgebläse
		Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja

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		
Anzahl der Türverglasungen	4		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	280 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbares 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	750 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

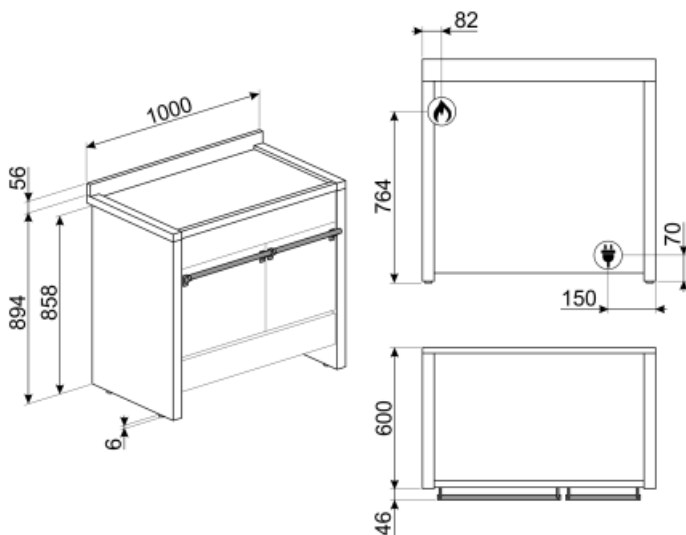
Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Auflagerost	1

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	5100 W	Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Absicherung	23 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig



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.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



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).



KIT2A2-8

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



KIT3-6

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



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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



SFLK1

Kindersicherung.

PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metallumfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



KIT1A2PY-81

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



GRM

Coffee machine support



BN620-1

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



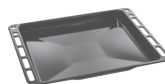
PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

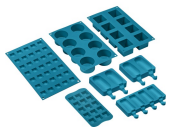


BN640

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


































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 (TT)

	 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgefertigt.</p>	 <p>Topfrüher aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>
 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>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 äußen</p>	 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>	 <p>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>

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen. |  | 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. |  | 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 |
|  | 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 Temperaturregelung: 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. |
|  | Ultraprapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW. |  | 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 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten. |
|  | Drehknopfbedienung | | |

Benefit (TT)

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

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

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

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Tangentiale Kühlung

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

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

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)

Ablagefach

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

BBQ (optionales Zubehör)

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

Pizzastein (optionales Zubehör)

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