

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

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 - 4.20 kW
- Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW
- Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
- Vorne rechts - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner - 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
Bruttovolumen Garraum	70 l	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x460x412 mm

Anzahl der Garebenen	4	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Leistung der Unterhitze	1200 W
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Heißluft	2000 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Grill abklappbar	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

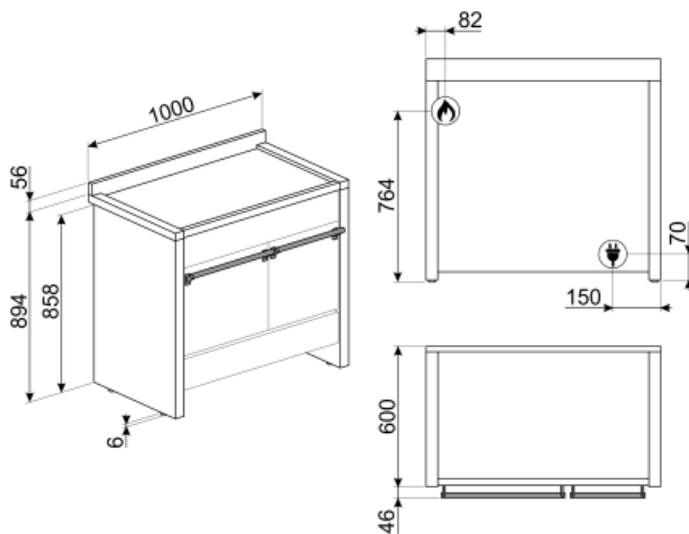
Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Auflagerost	1

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)



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



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



GTA-6

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 Gemüse.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



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>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeleichterung.</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>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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</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 einzugeben.</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>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</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 Garen erfordern.



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



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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.



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.



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 DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.