

A2PYID-81

Rozmiar	100x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Sposób czyszczenia	Pirolityczny
Kod EAN	8017709256777
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza

			
Linia wzornicza	Classica	Pokręta	Classica
Seria	Opera	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Design	Profesjonalny	Liczba pokręteł	9
Kolor	Stal nierdzewna	Kolor nadruku	Czarny
Wykończenie	Satynowany	Wyświetlacz	Dotykowy
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Logo	Assembled st/steel	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Uchwyt	Classica
Tylny panel	Tak	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Schówek	Szuflada
Rodzaj sterowania	Pokręta		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	9
--------------------------	---

Funkcje pieczenia



Grzałka górna i dolna



Obieg powietrza



Termoobieg



Turbo



ECO



Duży grill



Mały grill + obieg powietrza



Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia



Piroliza

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

6

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik



Grzałka górna i dolna



Mały grill



Duży grill



Grzałka dolna



Rożen + grill



Grzałka górna

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Tylny lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Centralny - Indukcja - pojedyncza - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Liczba stref grzejnych "Booster" 5

Wskazanie minimalnej średnicy naczyń Tak

Zabezpieczenie przed przegrzaniem Tak

Wyświetlanie wybranej strefy Tak

Automatyczne wykrycie naczyń i jego wielkości Tak

Wskaźnik zalegającego ciepła Tak

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Zimne drzwi

3

Liczba źródeł oświetlenia	1	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba wentylatorów	1	System chłodzący	Statyczny
Pojemność netto	61 l	Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego	Tak
Pojemność brutto	68 l	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	316x460x412 mm
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Liczba poziomów pieczenia	4	Moc grzałki dolnej	1200 W
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Moc grzałki górnej	1000 W
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Moc grzałki grilla	1700 W
Moc oświetlenia	40 W	Moc dużego grilla	2700 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Otwieranie drzwi	Do dołu	Grill opuszczany	Tak
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak		
Liczba szyb w drzwiach	4		

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	280 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Pojemność netto - 2 piekarnik	35 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Pojemność brutto	39 l	Zimne drzwi	2
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	4	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	310x255x417 mm
Ostłona górnej grzałki	Tak	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Liczba źródeł oświetlenia	1	Moc dolnej grzałki	750 W
Rodzaj oświetlenia	Żarówka	Moc górnej grzałki	600 W
Moc oświetlenia	25 W	Moc grzałki grilla	1300 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc dużego grilla	2050 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak		

Opcje pomocniczego piekarnika

Minimalna temperatura 50 °C

Maksymalna temperatura

250 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik

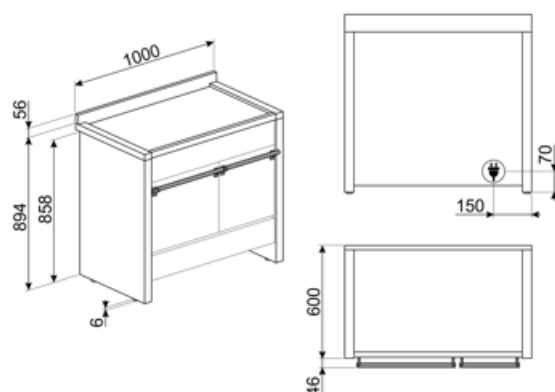
Metalowe drabinki boczne	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Ruszt do blachy	1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Blacha do pieczenia, piekarnik maxi	1		

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	12500 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	200 cm
Natężenie prądu (A)	37 A	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	220-240 V	Puszka elektroinstalacyjna	3 biegunowy
Napięcie 2 (V)	380-415 V		



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY



Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.

BN620-1



Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.

BNP608T



Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.

GTP



Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana

KIT2A2-8



Cokół, 100 cm, do kuchni wolnostojącej Opera (A2-8), stal nierdzewna

PALPZ



Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.

SFLK1



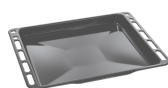
Blokada bezpieczeństwa

BBQ



Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.

BN640



Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.

GRILLPLATE



Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzylegająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

GTT



Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.

KIT3-6



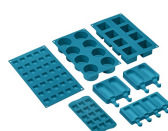
Zestaw do zwiększania wysokości (94,5-96 cm), do kuchni wolnostojącej Opera (A2/A3/A4/A5), stal nierdzewna

SCRP



Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki

SMOLD



Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C

TPKPLATE



Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

Słowniczek oznaczeń

	Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzejnej.		A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
	Instalacja w kolumnie		Sterowanie pokrętkami
	Obwodowy system chłodzący		Wyświetlacz DigiScreen
	Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby		Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby
	Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwieszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.		Obieg powietrza + grzałka dolna
	Obieg powietrza + grzałka górna i dolna		Grzałka górna i dolna
	Grzałka dolna		Termoobieg
	Eco		Obieg powietrza + grill
	Grill		Mały grill
	Rożen + mały grill		Turbo
	Górna grzałka: Ta funkcja korzysta tylko z górnej grzałki i jest idealna do podgrzewania potraw niewymagających użycia grilla, np. lasagne bądź potraw posypanych serem.		Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.
	Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.		Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.



Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.



PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA: piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęglą tłuszcz oraz resztki jedzenia w drobny popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Przy tak wysokiej temperaturze, drzwi blokują się automatycznie dla bezpieczeństwa, podczas gdy temperatura drzwi pozostaje bezpieczna w dotyku. Funkcja regulowana przez użytkownika w oparciu o poziom zabrudzeń obecnych w piekarniku.



Wskazanie ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.



Ośłona górnej grzałki: Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



Komora piekarnika posiada cztery poziomy.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Uchylny grill można łatwo odczepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.



Pojemność 35 l



Pojemność 61 l

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

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