

A5-81

Produktabmessung	150x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
EAN-Code	8017709260774
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	13
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	8
-------------------------------------	---









Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 8

Garfunktionen, Garraum 2

- | | | |
|--|---|---|
|  Statisch |  Ober-/Unterhitze + Umluft |  Heißluft |
|  Großflächengrill |  Großflächengrill + Umluft |  Unterhitze + Umluft |
|  Unterhitze + Heißluft |  Pizza | |

Reinigungsfunktion, Garraum 2 Katalyse

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 7

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

Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Hinten Mitte - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Hinten rechts - Gas - Fischbrenner - 1.90 kW

Rechts - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 5.00 kW

Mitte - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

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

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



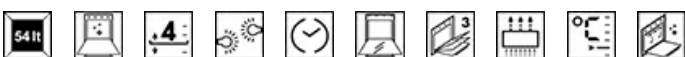
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Vollglasinnentür	Ja
		Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja

Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbares Garraumvolumen	77 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Bruttovolumen Garraum	90 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	4	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	305X613X405 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill	Ja	Leistung der Unterhitze	1750 W
Art der Beleuchtung	Glühlampe	Leistung der Oberhitze	1050 W
Leistung der Beleuchtung	25 W	Leistung des Kleinflächengrills	2800 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	2500 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Art der Türöffnung	Klapptür		
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



Nutzbares Garraumvolumen 2	54 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Bruttovolumen Garraum 2	70 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Anzahl der Garebenen	4	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	290x444x425 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1100 W
Programmierung der Garzeit	Stop	Leistung der Oberhitze	1000 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Türöffnung	Klapptür	Leistung der Heißluft	2000 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Grill abklappbar	Ja

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

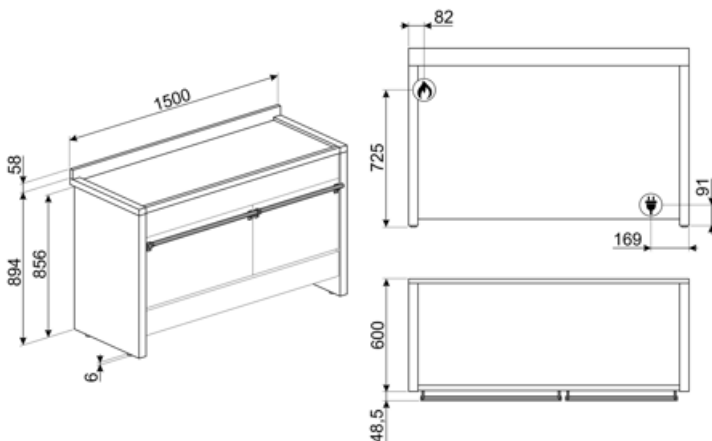
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Backblech Maxi-Garraum	2
---	---	------------------------	---

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit Tiefensperre	1	Katalytische Einsätze	3
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Pizza-Zubehör	Pizzastein + Pizzaschieber + Abdeckung
Auflagerost für Backblech/Fettpfanne	1		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	7700 W	Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Ja, zwei- oder dreiphasig
Absicherung	34 A	Länge Netzkabel	150 cm
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig



Kompatibel Zubehör



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).



GRM

Coffee machine support



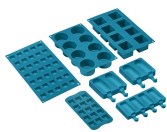
KIT2A5-5

Plinth, 150 cm, only frontal, stainless steel suitable for A5 Opera cookers



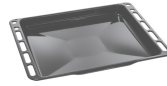
PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



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).



BN640

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



GC120

Cast iron grill plate suitable for A3/A4/A5 cookers



KIT1A5-81

Splashback, stainless steel, 150cm, suitable for Opera A5-81 cookers



PALPZ

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



SFLK1





















Kindersicherung.














TPKX

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for A1-9 Opera cooker

Symbols glossary

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>	 <p>Drehknebelbedienung</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.</p>
 <p>Dreifach 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 außen.</p>
 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeteuerung.</p>	 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigkochen 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</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 + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.</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>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.</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>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |  <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>Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.</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 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.</p> |  <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p> |
|  <p>Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.</p> |  <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>Nutzvolumen 77 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</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

Ever Clean Emaille

Einfache Ofenreinigung dank speziellem pyrolytischen Emaille, das Rückstände durch hohe Temperaturen in Asche verwandelt.

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

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Tangentiale Kühlung

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

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

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

Cool Door

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

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)

Single Turbine

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