

# 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











<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	9
-------------------------------------	---

### Art der Garfunktionen, Garraum 1





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

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

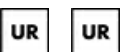
-  Pyrolyse

## 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

<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		
<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	4		

## 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>	280 °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 Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill</b>	Ja	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Leistung der Unterhitze</b>	750 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

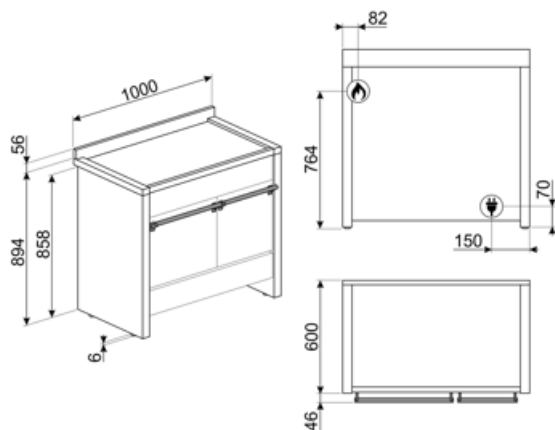
Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Auflagerost	1

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	5100 W	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	23 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	Netzstecker	Nein
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



## 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)

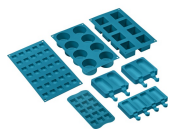


### SFLK1

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).

## Symbolverzeichnis

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Energieeffizienzklasse A</p>
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</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 äüße</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>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</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 einzu</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 Gratinieren. 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</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>



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 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-Superbltzbrenner: 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)

---

### **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

### **Pyrolyse**

Einfache Ofenreinigung dank spezieller Pyrolyse-Funktion, die Speiserückstände durch hohe Temperaturen zu Asche reduziert.

### **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

### **Tangentiale Kühlung**

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

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **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.