



### Alles, was Sie zum Kochen brauchen

Der konventionelle Backofen der Serie 3000 ist ein komplettes Kochsystem. Er erzeugt effiziente Ober- und Unterhitze und bietet zuverlässig die grundlegenden Kochfunktionen, die Sie für die Zubereitung köstlicher Gerichte benötigen.

Energieeffizienzklasse A, Backofen mit konventioneller Beheizung, 5 Beheizungsarten, 1 Universalblech, 1 Kombirost

### Produktvorteile & Ausstattung

#### Ein dynamischer Backofen mit Ober-/Unterhitze, der Ihrem Anspruch gerecht wird.

Ob Grillen oder Backen – dieser Backofen mit Ober-/Unterhitze bietet Ihnen zuverlässig alle Funktionen, die Sie benötigen.

#### Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu toasten.



#### XL-Backblech: Bietet 20 % mehr Platz als Standard-Backbleche

Weniger ist nicht immer mehr, vor allem, wenn es um leckere Backwaren geht. Ob Hefezopf, Plätzchen oder Macarons, das XL-Backblech ist 20 % größer als Standard-Backbleche und ermöglicht es dir, größere Mengen an köstlichem Gebäck zuzubereiten.



#### Anti-Fingerabdruckbeschichtung für fleckenlose Oberflächen

Die Anti-Fingerabdruckbeschichtung der Metalloberfläche verhindert unschöne und fettige Fingerabdrücke. Daher sieht Ihr Gerät immer perfekt sauber aus.



#### Ein klarer Blick auf die Garvorgänge durch optimale Ausleuchtung

Die Beleuchtung in diesem Ofen ist sorgfältig geplant, damit Ihr Gericht beim Garen optimal für Sie beleuchtet wird.



- Backofen mit konventioneller Beheizung
- Made in Germany
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (77 Liter)
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Kühlgebläse
- 5 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Grill, Moist conventional baking
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 77 Liter Garraum

## Technische Daten

PNC	944 188 233	Verpackung, Breite (mm)	635
EAN-Nummer	7332543647613	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	53863	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Gerätebreite (mm)	595	Herstellungsland	Deutschland
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2 , Grill, Moist conventional baking		
Nettovolumen Backraum (L)	77		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3000		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	30		
Nettogewicht (kg)	29		
Verpackung, Höhe (mm)	670		

