



### 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, aufgesetzte Knebel, 5 Beheizungsarten, 1 Universablech, 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	940 321 360	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EAN-Nummer	7332543647507	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
EPREL Registrierungscode	41420	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Gerätehöhe (mm)	594	Herstellungsland	Deutschland
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2 , Grill, Moist conventional baking		
Nettovolumen Backraum (L)	77		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	10350		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	30.5		
Nettogewicht (kg)	29.5		
Verpackung, Höhe (mm)	670		
Verpackung, Breite (mm)	635		

