

H 2861-55 BP

Backofen

im kombinierbaren Design mit Vernetzung und Pyrolyse.



- Klartextdisplay mit Bedienreglern – EasyControl Plus
- Geringster Reinigungsaufwand – Pyrolyse-Ausstattung
- Per WLAN vernetzbares Gerät – Miele@home
- Ganz einfach zum perfekten Ergebnis – Automatikprogramme
- Sanftes Öffnen und Schliessen der Tür – SoftOpen und SoftClose

EAN: 4002516680765 / Materialnummer: 12146130 / Alte Materialnummer: 22286149CH

<b>Jubiläumsaktion</b>	
Jubiläumsmodelle 125	•
<b>Bauform</b>	
Gerätefarbe	Edelstahl/CleanSteel
<b>Bauform und Design</b>	
Einbau-Backofen	•
PureLine	•
<b>Genussvorteile</b>	
Schnellaufheizen	•
<b>Betriebsarten</b>	
AirFry	•
Automatikprogramme	•
Eco-Heissluft	•
Grillbetriebsarten	•
Grill	•
Heissluft Plus	•
Intensivbacken	•
Ober-/Unterhitze	•
Umluftgrill	•
<b>Bedienkomfort</b>	
Vernetzung mit Miele@home	•
Display	EasyControl Plus
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Tageszeitanzeige	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeit	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•
Individuelle Einstellungen	•
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HM 01)	•
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>	
Energieeffizienzklasse (A+++ bis D)	A+
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand in W	0,5
Leistungsaufnahme im Stand-by Modus in W	1,0
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb in W	2,0
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetztem Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand in min	20
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl/CleanSteel-Oberfläche	•
Pyrolytische Selbstreinigung	•
CleanGlass-Tür	•

H 2861-55 BP

Backofen

im kombinierbaren Design mit Vernetzung und Pyrolyse.



EAN: 4002516680765 / Materialnummer: 12146130 / Alte Materialnummer: 22286149CH

<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Türverriegelung im Pyrolysebetrieb	•
<b>Technische Daten</b>	
Garraumvolumen in l	76
Anzahl der Einschubebenen	5
Anzahl der Einschubebenen Garraum 1	5
Anzahl der Einschubebenen Garraum 2	5
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Garraumbeleuchtung	1 Halogen-Spot
Temperaturen in °C	30–300
Temperaturen min. in °C	30
Temperaturen max. in °C	300
Nischenmasse (B x H x T) in mm	550-554 x 762-765 x 580
Nischenbreite min. in mm	550
Nischenbreite max. in mm	554
Nisneshöhe min. in mm	762
Nisneshöhe max. in mm	765
Nisneshöhe in mm	580
Gerätemasse (B x H x T) in mm	548 x 758 x 569
Gerätebreite in mm	548
Gerätehöhe in mm	758
Gerätetiefe in mm	569
Gewicht in kg	57,4
Gesamtanschluss in kW	3,60
Spannung in V	400
Frequenz in Hz	50
Absicherung in A	10
Phasenanzahl	2
Leuchtmittel tauschen	Kunde
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Backblech mit PerfectClean	1
Universalblech mit PerfectClean	1
Back- und Bratrost	1
Herausnehmbare Seitengitter (Paar)	1

