

H 2861-60 BP

Forni

nel design versatile con connessione in rete e pirolisi.



- Display con testi in chiaro con manopole – EasyControl Plus
- Pulire senza fatica – Dotazione pirolitica
- Per apparecchio con connessione WLAN – Miele@home
- Risultati perfetti in modo semplice: Programmi automatici
- Per un'eccellente croccantezza: AirFry

Numero EAN: 4002516679998 / Numero di materiale: 12145940 /
Vecchio numero di materiale: 22286125CH

Promozione anniversario	
Modelli per l'anniversario 125	•
Modello	
Colore scocca	Nero ossidiana
Struttura e design	
Forno da incasso	•
VitroLine	•
Vantaggi in termini di gusto	
Riscaldamento rapido	•
Modalità di funzionamento	
AirFry	•
Programmi automatici	•
Aria calda ECO	•
Modalità Grill	•
Grill	•
Aria calda più	•
Cottura intensa	•
Calore superiore/inferiore	•
Grill ventilato	•
Comfort d'uso	
Connessione con Miele@home	•
Display	EasyControl Plus
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Visualizzazione dell'ora	•
Timer	•
Programmazione inizio cottura	•
Programmazione fine cottura	•
Programmazione durata cottura	•
Indicazione temperatura effettiva	•
Indicazione temperatura impostata	•
Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata	•
Temperatura proposta	•
Impostazioni personalizzate	•
Efficienza e sostenibilità	
Classe di efficienza energetica (da A+++ a D)	A+
Potenza assorbita in modo spento in W	0,5
Potenza assorbita in modo standby in W	1,0
Potenza assorbita in modo stand-by in rete in W	2,0
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in min	20
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete in min.	20
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento in min	20
Pulizia semplice	
Autopulizia pirolitica	•
Sportello CleanGlass	•

H 2861-60 BP

Forni

nel design versatile con connessione in rete e pirolisi.



Numero EAN: 4002516679998 / Numero di materiale: 12145940 /
Vecchio numero di materiale: 22286125CH

Sicurezza	
Sistema di raffreddamento con frontale freddo	•
Spegnimento di sicurezza	•
Blocco messa in funzione	•
Blocco sportello in modalità pirolisi	•
Dati tecnici	
Volume vano cottura in l	76
Numero di ripiani	5
Numero di ripiani vano cottura 1	5
Numero di ripiani vano cottura 2	5
Identificazione dei ripiani	•
Illuminazione vano cottura	1 spot alogeno
Temperature in °C	30-300
Temperature min. in °C	30
Temperature max. in °C	300
Larghezza nicchia min. in mm	560
Larghezza nicchia max. in mm	568
Altezza nicchia min. in mm	590
Altezza nicchia max. in mm	595
Profondità nicchia in mm	550
Misure apparecchio (L x H x P) in mm	595 x 596 x 568
Larghezza apparecchio in mm	595
Altezza apparecchio in mm	596
Profondità apparecchio in mm	568
Peso in kg	47,0
Potenza massima assorbita in kW	3,60
Tensione in V	400
Frequenza in Hz	50
Protezione in A	10
Numero di fasi	2
Sostituire lampadina	Cliente
Accessori in dotazione	
Placca con PerfectClean	1
Placca universale con PerfectClean	1
Griglia per cuocere e arrostitire	1
Griglie estraibili (coppia)	1

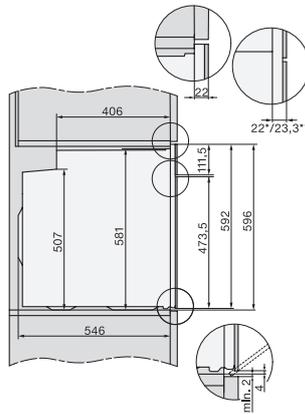
H 2861-60 BP

Forni

nel design versatile con connessione in rete e pirolisi.



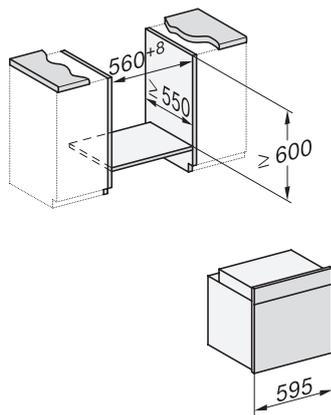
installation H7000 XL, installation drawing



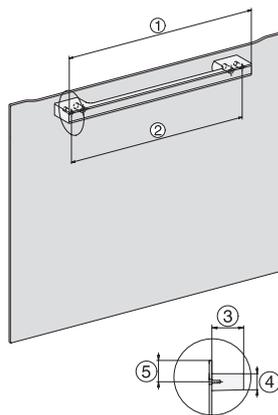
side view H7000 XL, installation drawings



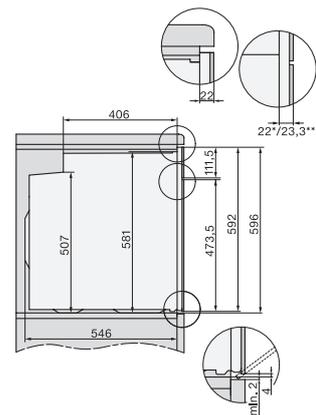
built-in H7000 XL, installation drawing



H226x-1B/BP/E/EP/I/IP, H2x6xB/BP, H7x6xB/BP/BPX, installation drawings



DG7x40, DGC7x4x, DGC7x6x, DG7635, DGM7x4x, DO7, H2860B/BP, H7240BM, H7x40BM, H7x4xB/BP, H7x6xB/BP, installation drawings



side view H7000 XL build-under, installation drawing