

# Datenblatt für Haushaltsbacköfen

nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Miele					
Modellname/-kennzeichen		H 2760-2 BP PizzaPlus			
Energieeffizienzindex/Garraum (EEI) (EEI <sub>Garraum</sub> )		81,7			
Energieeffizienzklasse/Garraum		A+			
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)					
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	kWh	1,10			
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	kWh	0,71			
Zahl der Garräume		1			
Wärmequellen pro Garraum		Elektro			
Volumen des Garraums	l	76			
Masse des Gerätes	kg	47,0			

**Miele**

# IM MITTELPUNKT DER PERFEKTEN KÜCHE.

DIE NEUEN AKTIONSBACKÖFEN H 2760-2 B/BP  
PIZZA PLUS



**GRATIS**

Gourmet Back- und  
Pizzastein  
im Wert von 199 €



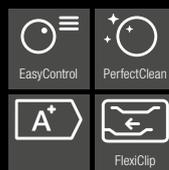
# PRODUKTHIGHLIGHTS

## AKTIONSBACKÖFEN H 2760-2 B/BP PIZZA PLUS

Der Gourmet Back- und Pizzastein aus Keramik bietet Ihnen ganz viel an PLUS:

- + Perfekte Ergebnisse und höchster Genuss beim Backen von Pizza, Flammkuchen, Focaccia, Empanadas u.v.m.
- + Verwendbar als Warmhalte- und Kühlplatte
- + Einfachste Reinigung dank Spezialglasur

**GRATIS** im Wert von 199 €



Aktionszeitraum: 1. Januar bis 31. Dezember 2022

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2760-2 B PizzaPlus	H 2760-2 BP PizzaPlus
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Backofen	●	●
Versenkbare Knebel	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/-
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	●/●
Grill/Umluftgrillen	●/●	●/●
<b>Bedienkomfort</b>		
Display	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker	●/●	●/●
Programmierung Garzeitende/-dauer	●/●	●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellungen	●	●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-
Pyrolytische Selbstreinigung	-	-
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 280
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
<b>Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein</b>	●	●
Universalblech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost	1	1
FlexiClip-Vollauszug	1 Paar	1 Paar
Aufnahmegitter	1 Paar	1 Paar
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	<b>999,-</b> (M.-Nr. 11761770)	<b>1.299,-</b> (M.-Nr. 11933580)



Praktischer FlexiClip-Vollauszug

Mit den Vollauszügen können Sie das Gargut aus dem heißen Garraum einfach und sicher herausziehen, wenden oder entnehmen



Geringster Reinigungsaufwand

Je nach Modell stehen zwei Reinigungssysteme zur Verfügung: Die PerfectClean-Ausstattung verhindert das hartnäckige Anhaften von Speisen im Garraum. Bei der pyrolytischen Selbstreinigung reinigt sich der Garraum bei hohen Temperaturen automatisch von selbst.