

PRODUKTDATENBLATT

Privileg Backofen

| Name oder Warenzeichen des Lieferanten | | Privileg |
|---|-----------------|---------------|
| Typ / Verkaufsbezeichnung | | PHVK3 NN3F IN |
| Energieeffizienzindex | | 106,9 |
| Energieeffizienz-Klasse¹⁾ | | |
| A (sehr effizient), ..., G (weniger effizient) | | A |
| bei konventioneller Beheizung/Umluft | | • / - |
| Energieverbrauch pro Zyklus ¹⁾⁴⁾ | kWh | 0,89 / - |
| Zahl der Garräume / Wärmequellen je Garraum / Nettovolumen des Garraums | l | 1 / 1 / 65 |
| Garzeit bei Standardbelastung ¹⁾⁴⁾ | min | 50 |
| Backblechgröße ¹⁾ | cm ² | 1.200 |
| Abmessungen (Nischenmaße) | | |
| Nischenmaße H x B x T | cm | 60 x 56 x 55 |
| Innenabmessungen H x B x T | cm | - x - x - |
| Ausstattung | | |
| Beleuchtung / Sichtfenster | | - / - |
| Beheizungsart Umluft oder Ober-/Unterhitze | | - / • |
| Grillheizkörper | | • |
| Mikrowelle | | - |
| Zeitschaltuhr bzw. Kurzzeitwecker mit Abschaltautomatik | | - |
| Reinigungshilfe katalytisch (nur Rückwand) / hydrolytisch / pyrolytisch | | - / - / - |
| Gebrauchseigenschaften (Backofen) | | |
| Max. einstellbare Temp. bei Umluft bzw. konventioneller Beheizung | °C | 250 |
| Bräunungsunterschied ³⁾ | % | 25/25 |
| Netzzückwirkungsfrei nach EN 61000 | | • |
| Funkentstört | | - |
| Elektrischer Anschluss | | |
| Gesamt-Anschlusswert | kW | 9,6 |
| Stecker | | - |
| Kabellänge | cm | - |
| Beigefügte Druckschriften in deutscher Sprache | | |
| Gebrauchsanweisung | | • |
| Aufstell- und Einbauanweisung | | • |
| Gewicht netto ²⁾ | kg | 34 |

Erläuterungen

- = ja vorhanden
 - = nicht vorhanden
- 1) Die Angaben beziehen sich auf die Richtlinie 2010/30/EU
 - 2) Beachten Sie bei Geräten für Schrank-einbau und für Wandaufhängung, dass Schrank oder Wand tragfähig für das Gerät ist.
 - 3) Der Bräunungsunterschied wird nach Normverfahren IEC-Publikation 350 gemessen, wobei festgestellt wird, wie groß der Unterschied in der Bräunung zwischen der hellsten und der dunkelsten Stelle auf der Oberfläche eines empfindlichen Testgebäcks auf einem Backblech ist. Je niedriger der %-Wert, um so gleichmäßiger ist die Bräunung des Gebäcks.
 - 4) Bei Herden mit zwei Beheizungsarten gilt die linke Spalte für den Betrieb mit konventioneller Beheizung, die rechte Spalte für den Betrieb mit Umluft/Heißluft.

**Technische Änderungen vorbehalten.
Stand der Tabellenangaben 10/18.**