

BAR2 KH8V2 IN

Einbau-Backofen mit Hydrolyse-Selbstreinigungssystem (71 l)

Bauknecht
Mehr als Technik



TOP 4

- Heißluftbackofen mit 10 Funktionen (6 traditionelle, 4 Automatik-Programme)
- DiamondClean – hydrolytische Selbstreinigungsfunktion
- PowerHeißluft – von Beginn an gleichmäßige Verteilung der heißen Luft
- SmartClean – spezielle Innenraumbeschichtung für mühelose Reinigung

Betriebsart

- Heißluftbackofen mit 10 Funktionen (6 traditionelle, 4 Automatik-Programme)

Regelung

- ClassicCook Elektronik-Uhr

Funktion

- PowerHeißluft – von Beginn an gleichmäßige Verteilung der heißen Luft
- Pizzafunktion – lecker und knusprig
- Maxi Cooking – optimierte Funktion für das Garen großer Fleischstücke
- Multi-Level-Kochen – gleichzeitiges Zubereiten auf allen drei Backofenebenen

Ausstattung

- **DiamondClean** – hydrolytische Selbstreinigungsfunktion
- XXL Garraum – mehr Raum für extra große Gerichte
- Metall-Schalterblende
- Versenkbare Bedienkebel
- Memory Funktion – speichert Ihre bevorzugten 10 Einstellungen
- Backofentemperatur bis 250 °C
- Abklappbarer Grill erleichtert die Reinigung
- Griffschutz
- 1 Halogen-Backofenlampen
- Glatte Backofenseitenwände
- Vollglasinnentür, 2-fach verglast

- Kühlgebläse für gute Schrankentlüftung
- Backauszug mit 2 Ebenen
- SmartClean – spezielle Innenraumbeschichtung für mühelose Reinigung

Zubehör

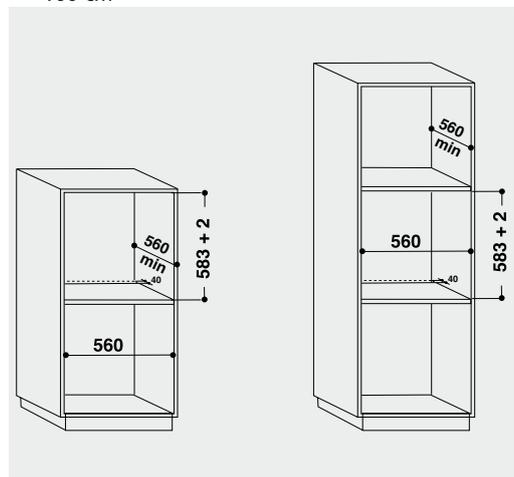
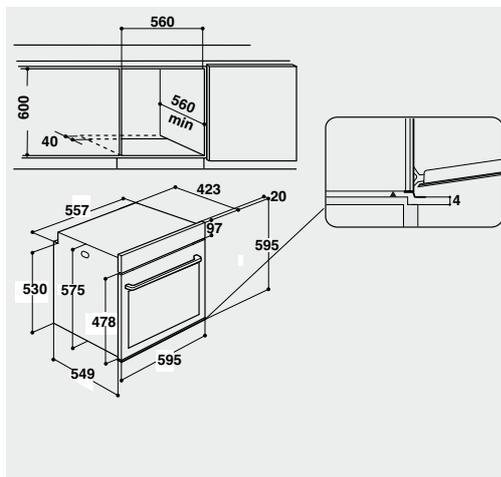
- 1 Back-/Brat-/Grillrost
- 1 Backblech, emailliert
- 1 Fettpfanne

Technische Daten und Maße

- Energieeffizienzklasse A+
- Energieverbrauch nach DIN 0,99 kWh konventionell
- Energieverbrauch nach DIN 0,69 kWh Umluft
- Länge des Anschlußkabels 100 cm

EDELSTAHL

BAR2 KH8V2 IN
EAN 40 11577 84035 3



Bauknecht Backofen

Typ / Verkaufsbezeichnung

Energieeffizienzindex		BAR2 KH8V2 IN	81,3
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾	A (sehr effizient) ..., G (weniger effizient)		A+
bei konventioneller Beheizung/Umluft			- / •
Energieverbrauch pro Zyklus ^{1) 4)}	kWh		0,99 / 0,69
Zahl der Garräume / Wärmequellen je Garraum / Nettovolumen des Garraums	Liter		1 / 1 / 71
Garzeit bei Standardbeladung ^{1) 4)}	min		50/50
Backblechgröße ¹⁾	cm ²		1.200
Abmessungen (Nischenmaße)			
Nischenmaße H x B x T	cm		60 x 56 x 55,5
Innenabmessungen H x B x T	cm		- x - x -
Ausstattung			
Beleuchtung / Sichtfenster			1 / 1
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
Netzurückwirkungsfrei nach EN 61000			•
Funkentstört			•
Elektrischer Anschluss			
Gesamt-Anschlusswert	kW		2,9
Stecker			Schuko-Stecker
Kabellänge	cm		100
Beigefügte Druckschriften in deutscher Sprache			
Gebrauchsanweisung			•
Aufstell- und Einbauanweisung			•
Gewicht netto ²⁾	kg		26,9

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 04/17.