

PRODUKTDATENBLATT



Für mich und mein Zuhause

Bauknecht Backofen

Name oder Warenzeichen des Lieferanten		Bauknecht
Typ / Verkaufsbezeichnung		BAR2 KP8V2 IN
Energieeffizienzindex		81,3
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾		
A (sehr effizient), ..., G (weniger effizient)		A+
bei konventioneller Beheizung/Umluft		- / •
Energieverbrauch pro Zyklus ^{1) 4)}	kWh	0,89 / 0,69
Zahl der Garräume / Wärmequellen je Garraum / Nettovolumen des Garraums	l	1 / 1 / 71
Garzeit bei Standardbelastung ^{1) 4)}	min	50/50
Backblechgröße ¹⁾	cm²	1.020
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	3,3
Stecker		Schuko-Stecker
Kabellänge	cm	100
Beigefügte Druckschriften in deutscher Sprache		
Gebrauchsanweisung		•
Aufstell- und Einbauanweisung		•
Gewicht netto ²⁾	kg	27,1

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 07/18.**