Backofen mit Feuchtigkeitszugabe / SteamBake / Edelstahl mit Antifingerprint

BPB355020M

SteamBake: Der Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
Die SteamBake®-Funktion erzeugt zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch gelingen Backwaren perfekt. Zugleich erhalten Sie gleichmäßige Garresultate bei jedem Ofengericht – vom Brathähnchen bis zur Lasagne.

-

Produktvorteile & Ausstattung

SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse
Die Zugabe von max. 250 ml Wasser – in die dafür vorgesehene Vertiefung des Backofenbodens – sorgt für die optimale Kombination aus Feuchtigkeit und traditioneller Hitze. Ob selbstgebackenes Brot oder süßes Hefegebäck: Durch den erzeugten Dampf kann der Teig besser aufgehen. So erhalten Sie mit

Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens
Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.

Elektronikuhr: Schnell ablesbar und einfach zu programmieren
Die Elektronikuhr mit Sensortasten informiert über Tageszeit, Ablauf der Kurzzeit sowie die gewählte Garzeit und mehr. Alle zeitlichen Programmierungen können übersichtlich und schnell vorgenommen werden. Wenn das Ausschalten versehentlich vergessen wurde, schaltet sich der Backofen nach einer

Schneller und energieeffizienter Garprozess
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Glaseinleger mit Touch-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)

AEG

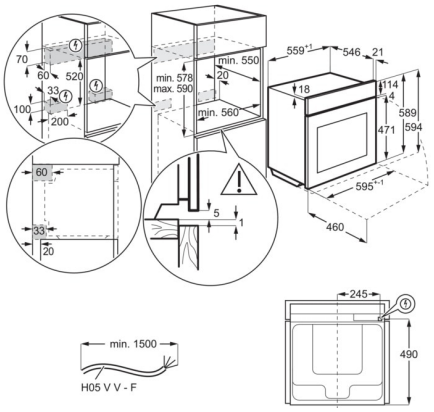
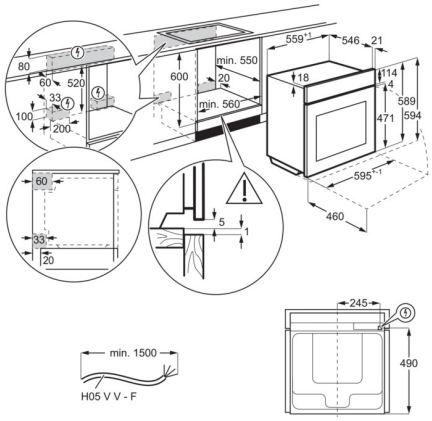
Backofen mit Feuchtigkeitszugabe / SteamBake / Edelstahl mit Antifingerprint

BPB355020M

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Energieffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Beleuchtung (Watt)	40
Bedienung	Versenkknebel	Anschlusskabel	ja
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Netzstecker	Schuko-Stecker
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Kabellänge (m)	1.5
Nettovolumen Backraum (L)	71	Product Partner Code	B - Open All
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 188 197		
EAN-Nummer	7332543577255		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	36		
Nettogewicht (kg)	35		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G