AEG

Einbaubackofen

BPB355060M

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.

LED Display mit Touchbedienung
Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

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.

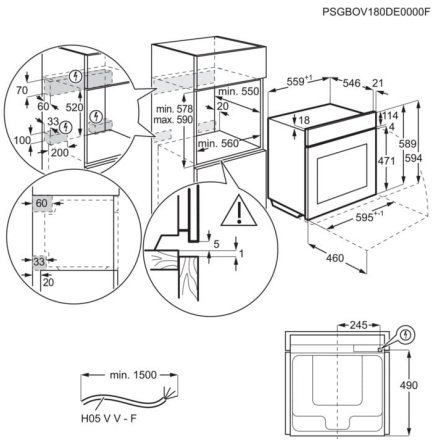
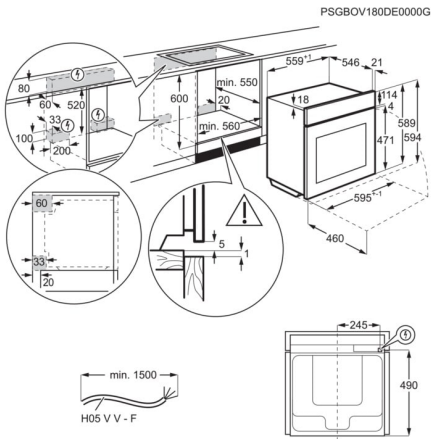
- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 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
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Unterhitze
- Automatikprogramme
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum

AEG

Einbaubackofen

BPB355060M

Technische Daten

PNC	944 188 764
EAN-Nummer	7332543978090
EPREL Registrierungscode	1306133
Energieffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungarten	Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Unterhitze
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	34

Nettogewicht (kg)	33
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Deutschland