



SteamPro: Perfekte Gerichte durch Kombination aus Hitze und Dampf sowie Sous Vide-Funktion

Jede Mahlzeit sollte ein Erlebnis sein. Mit diesem Gedanken haben wir den SteamPro-Backofen entworfen. Er besitzt unter anderem drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf sowie die Kombination aus beiden. Im Kombimodus wird exakt und automatisch die richtige Kombination aus Heißluft und Dampf

Produktvorteile & Ausstattung

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



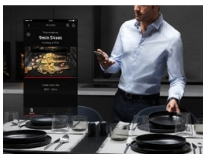
SousVide: Schonendes Garen im Vakuum. Aromen und Nährstoffe bleiben perfekt erhalten.

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre Erwartungen übersteigen.



SmartKitchen: Den Backofen per App bedienen.

Steuern und überwachen Sie alle Einstellungen aus der Ferne mit der My AEG Kitchen App – oder einfach mit Ihrer Stimme via Google Assistant. Die App hält Sie über den Garvorgang auf dem Laufenden. Währenddessen entdecken Sie im digitalen Kochbuch das perfekte Rezept oder suchen nach kulinarischen



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen.

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.

Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.

Dank dem reaktionsschnellen Premium-Drehwähler mit Berührungssensor haben Sie die komplette Kontrolle über den Garvorgang, egal ob bei der Zeiteinstellung, der Temperaturreglung oder der Funktionswahl Ihres Backofens. Mit nur einer Berührung tauchen Ihre derzeitigen Gareinstellungen direkt auf dem brillantem Farb-TFT-Display

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- Exklusive Design Linie Matt Black
- Connectivity - WLAN-fähiger Backofen
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- 43 L Garraum
- App-Control - Mit der My AEG Kitchen App lässt sich das Gerät komfortabel steuern
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Set & Go – Vorprogrammierung
- Finish Assist - erweiternde Optionen kurz bevor das Gericht fertig ist
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatikrezepte
- Speicher Menü für 20 eigene Rezepte
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Oberhitze, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
- Schnellaufheizung zuschaltbar

Technische Daten

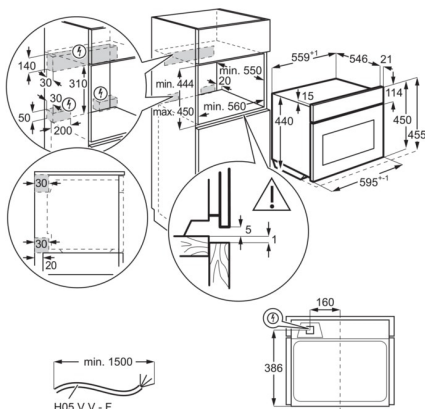
PNC	944 066 778
EAN-Nummer	7332543718344
Leistung Grill (Watt)	1900
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Nettovolumen Backraum (L)	43
Temperaturbereich	30°C - 230°C
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	450
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	455
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567

Beheizungsarten

Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Oberhitze, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion

Farbe	Matt Black
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3000
Volt	230
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	37.5
Nettogewicht (kg)	36.6
Verpackung, Höhe (mm)	555
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

