



Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem 9000 SteamPro Backofen mit Steamify®. Mit den drei Garstufen ist Erhitzen, Dampfgaren oder sogar beides in Kombination möglich. SousVide ist ebenfalls möglich. Saftige Ergebnisse, auf die Sie sich verlassen können, automatisch eingestellt mit Steamify®.

Produktvorteile & Ausstattung



Steamify®: Die automatische Dampzufuhr.

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

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampzufuhr
- SoftClosing
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Reinigungsprogramme
- 25 Sprachen
- Demo-Mode
- 43 Liter Garraum

Kerntempersensur: 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.

TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

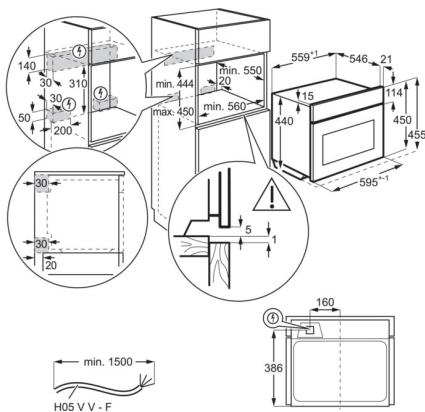
Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

Technische Daten

PNC	944 066 822
EAN-Nummer	7332543754779
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, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
Nettovolumen Backraum (L)	43
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3000

Volt	220-240
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	36.9
Nettogewicht (kg)	35.7
Verpackung, Höhe (mm)	555
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

