



AEG SteamPro® Dampfbacköfen der Serie 9000 mit Sous Vide
 SteamPro® Dampfbacköfen der Serie 9000 ermöglichen es dir deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Neben den klassischen Funktionen eines AEG Dampfbackofens, wie 100 % Dampf, Dampfkombinationen und Steamify® bietet der SteamPro® zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous Vide-Garen.

Produktvorteile & Ausstattung

Steamify®: Automatische Dampfzugabe

Mit Steamify® kochst du deine gewohnten Rezepte schonend mit Dampf. Du wählst einfach die Temperatur aus und dein Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



Sous Vide-Garen: Kochergebnisse in Profi-Qualität

Sous Vide bringt die Technologie der Profi-Köche in dein Zuhause: Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen gradgenau zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem herausragendem Geschmackserlebnis.



SmartKitchen: Funktional. Vernetzt

Steuere mit der AEG App deinen Backofen von Überall aus und erhalte eine Vielzahl von Rezepten und Inspirationen direkt auf dein Smartphone oder Tablet.



Kerntempersensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium,



Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor

Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt dich der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungs Menü. Steuere den Kochassistenten für perfekte Garergebnisse oder führe bequem Software-Updates durch über das WLAN-Netzwerk.

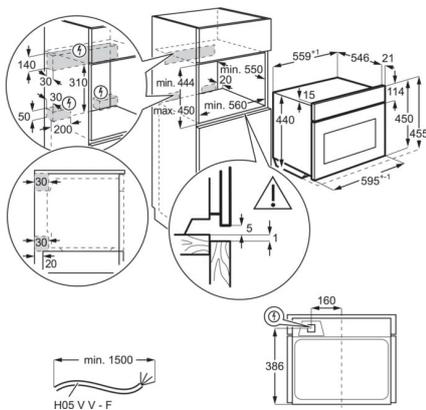


- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- WLAN-fähiger Kompaktbackofen, steuerbar über die AEG App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Set & Go – Vorprogrammierung
- FinishAssist - schließt den Garvorgang mit erweiternden Optionen ab
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung

Technische Daten

PNC	944 066 812	Kabellänge (m)	1.5
EAN-Nummer	7332543754670	Anschlusswert (Watt)	3000
EPREL Registrierungscode	342645	Volt	220-240
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Frequenz (Hz)	50
Einbauhöhe (mm)	450	Absicherung (A)	16
Einbaubreite (mm)	560	Beleuchtung (Watt)	40
Einbautiefe (mm)	550	Bruttogewicht (kg)	37.5
Gerätehöhe (mm)	455	Nettogewicht (kg)	36.6
Gerätebreite (mm)	595	Verpackung, Höhe (mm)	555
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackung, Breite (mm)	635
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren hoch, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchtgaren mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Regenerieren, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Heißluft, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Verpackung, Tiefe (mm)	670
		Verpackungsgewicht Wellpappe in g	400
		Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
		Verpackungsgewicht Holz in g	0
		Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	200
		Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
		Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	1100
		Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
		Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
		Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	43	Herstellungsland	Polen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Schuko-Stecker		

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

