



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.

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

Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte



SmartKitchen: Die intelligente Küche mit Connectivity

Regulieren Sie die Temperatur und behalten dabei den Garvorgang immer im Blick. Sie entscheiden wann und wie Sie diesen beenden - auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind. Einfach per My AEG Kitchen App oder Sprachsteuerung. Die WiFi-Vernetzung Ihres Backofens über WLAN macht es möglich.



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.

Großes TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

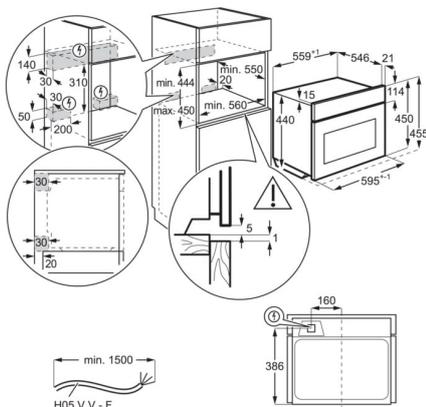
Mit unserem TFT-Farbdisplay, das Ihnen mehr Kontrolle über den Garprozess gibt, können Sie schnell köstliche Gerichte zubereiten. Das intuitive Vollfarb-Bedienfeld bietet Ihnen schnellen Zugriff auf die beliebtesten Funktionen. Sie müssen nicht scrollen, um Ihre Favoriten zu finden. Und es ermöglicht Ihnen eine einfache

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Exklusive Design Range MattBlack
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- CamCook®: Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Set & Go – Vorprogrammierung
- FinishAssist - schließt den Garvorgang mit erweiternden Optionen ab
- Info Felder und Kurzbeschreibungen von Funktionen
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Volt	220-240		
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	Absicherung (A)	16		
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Bruttogewicht (kg)	37.5		
Reinigung	Dampf	Nettogewicht (kg)	36.6		
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89		
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45		
Nettovolumen Backraum (L)	43	Beleuchtungsart	1, oben Halogen		
Farbe	Matt Black	Beleuchtung (Watt)	40		
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Anschlusskabel	ja		
Beheizungsarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, 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, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Netzstecker	Schuko-Stecker		
		Kabellänge (m)	1.5		
		UVP	2796.00		
		Product Partner Code	KR		
		Anschlusswert (Watt)	3000		
		Leistung Grill (Watt)	1900		
		PNC	944 004 965		
		EAN-Nummer	7332543875634		

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

