



**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 garen Sie beispielsweise Ihr Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

**Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.**

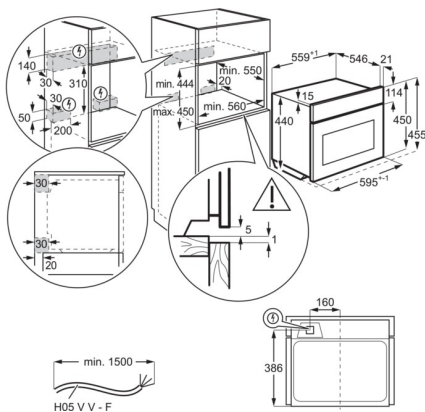
Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü. Erklärungen zu einzelnen Menüoptionen können bei Bedarf abgerufen werden. Und Software-Updates stehen bequem über Ihr WiFi zur Verfügung.

- 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 Dampfzufuhr
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung

**Technische Daten**

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 066 812
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543754670
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	230
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16
Bedienung	Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay	Bruttogewicht (kg)	37.5
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Nettogewicht (kg)	36.6
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Nettovolumen Backraum (L)	43	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Beleuchtung (Watt)	40
	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, Umluftgrillen, Joghurtfunktion	Anschlusskabel	ja
Beheizungsarten		Netzstecker	Schuko-Stecker
Anschlusswert (Watt)	3000	Kabellänge (m)	1.5
Leistung Grill (Watt)	1900	UVP	2496.00

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

