



**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



- Verfügbar ab März 2021
- 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
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Automatikrezepte
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen

**Kerntempersensor: 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.

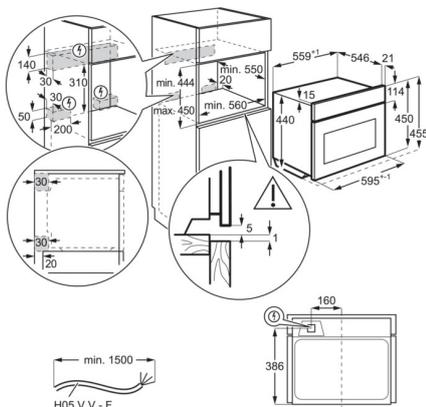
**Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.**

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

## Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Leistung Grill (Watt)	1900		
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543718344		
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	230		
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16		
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Bruttogewicht (kg)	37.5		
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Nettogewicht (kg)	36.6		
Nettovolumen Backraum (L)	43	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89		
Farbe	Matt Black	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45		
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Beleuchtungsart	1, oben Halogen		
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	Beleuchtung (Watt)	40		
		Anschlusskabel	ja		
		Netzstecker	Schuko-Stecker		
		Kabellänge (m)	1.5		
		Product Partner Code	KR		
		Anschlusswert (Watt)	3000		

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

