



**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.



**Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen**

Mit dem Kerntemperatursensor 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, Rare oder Well-Done.

**Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor**

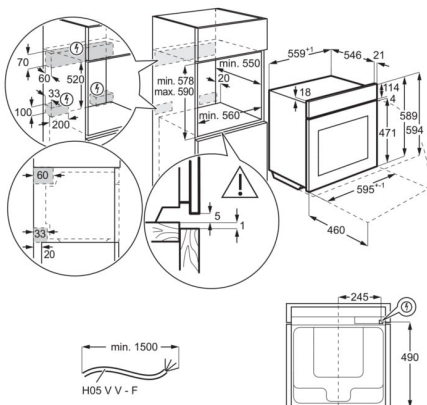
Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt dich der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungs Menü. Steuere den Kochassistenten für perfekte Garergebnisse oder führe bequem Software-Updates durch über das WLAN-Netzwerk.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- 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
- 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
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“

## Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Leistung Grill (Watt)	2300
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	PNC	944 188 492
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	EAN-Nummer	7332543775040
Reinigung	Dampf	Volt	230
Bedienung	Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay	Absicherung (A)	16
		Bruttogewicht (kg)	39.5
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Nettogewicht (kg)	38.5
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Nettovolumen Backraum (L)	70	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Farbe	Schwarz	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Beleuchtung (Watt)	65
		Anschlusskabel	ja
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		Product Partner Code	K - Customer Specific KRT
Anschlusswert (Watt)	3500		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

