



Produktvorteile & Ausstattung



SteamPro mit Sous-Vide-Funktion: Zu Hause gesünder und köstlicher kochen

Die Back-, Brat- und Dampffunktion des SteamPro Dampfbackofens lassen dich das Beste aus deinen Rezepten herausholen. Steamify fügt immer die richtige Menge Dampf hinzu und macht dein Lieblingsessen knusprig und schmackhaft. Die Sous Vide-Funktion ermöglicht dir Kochergebnisse in



CookSmart Touch+ Display: Intelligente Anleitung für ein besseres Kocherlebnis

Das extra große CookSmart Touch+ Display führt dich zu perfekten Ergebnissen und hilft dir, Energie zu sparen. Deine Lieblingsgerichte und Rezepte kannst du auf dem Startbildschirm abspeichern und mit nur einem Fingertipp abrufen. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde



CookSmart Touch+ Display: Intelligente Anleitung für ein besseres Kocherlebnis

Das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir eine einfache und benutzerfreundliche Touch-Bedienung. Dank intuitiver Navigation durch das Menü mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingt jedes Gericht. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde dich mit der AEG



Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbackofens

Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbackofen zu reinigen. Alle Verschmutzungen lassen sich anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen. Diese Dampfreinigung verbraucht bis zu 95 % weniger Energie* als die pyrolytische



Mikrowellen-Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

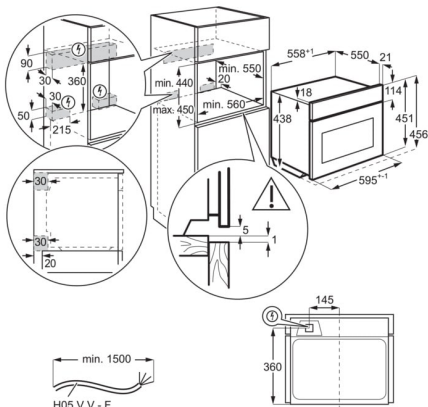
Mit dem Mikrowellen-Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Multifunktionsbackofen mit Dampf
- Exklusives matt schwarzes Küchenmöbelhandels-Design
- WLAN-fähiger Kompaktbackofen, steuerbar über die AEG App
- CookSmart Touch + Display
- verdunkelte Glasfront
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- 26 Beheizungsarten

Technische Daten

Farbe	Matt Black	Größe des Backblechs (cm²)	1424
Energieeffizienzklasse	A+	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Energy efficiency index EEI Main Oven	79.7
Beheizungarten	Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken, Auftauen, Oberhitze, Unterhitze, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Dampfbacken, Schmoren, Braten, Niedertemperaturbacken, Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren, Sous Vide Garen	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
		Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.59
		Beleuchtung (Watt)	40
		Anschluss	Elektrisch
App-Steuerung	WiFi	Bauart	Einbaubackofen
Anschlusswert (Watt)	3000	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	52
Dampf Kategorie	Profisteam1	Bruttogewicht (kg)	35
Timer	SUPLEX8	Nettogewicht (kg)	33.3
Nettovolumen Backraum (L)	45	Zubehör	1 Easy2Clean Cake tray, 1 Easy2Clean Patisserie Blech, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Reinigung	Dampf	Zubehör	1 Kombirost
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Auszüge	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Kabellänge (m)	1.5
Maximale Leistung Grill (Watt)	1900	Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3000	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	IsoFront Plus
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

