



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.

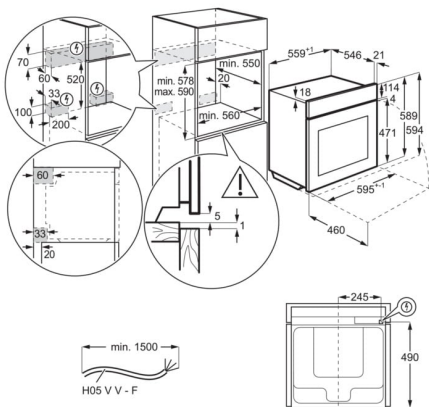
Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü. Erklärungen zu einzelnen Menüoptionen können bei Bedarf abgerufen werden. Und Software-Updates stehen bequem über Ihr WiFi zur Verfügung.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- 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
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Beheizungsarten: 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, Gratинieren, Unterhitze

Technische Daten

PNC	944 188 451	Netzstecker	Schuko-Stecker
EAN-Nummer	7332543755615	Kabellänge (m)	1.5
EPREL Registrierungscode	355237	Anschlusswert (Watt)	3500
Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad	Volt	230
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Absicherung (A)	16
Einbauhöhe (mm)	590	Beleuchtung (Watt)	65
Einbaubreite (mm)	560	Bruttogewicht (kg)	39.5
Einbautiefe (mm)	550	Nettogewicht (kg)	38.5
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackung, Höhe (mm)	670
Gerätebreite (mm)	595	Verpackung, Breite (mm)	635
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Beheizungsarten	Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfbacken, 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, Gratinieren, Unterhitze	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
		Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
		Verpackungsgewicht Holz in g	0
		Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
		Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
		Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
		Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
		Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
		Verpackungsgewicht Gummi in g	0
		Herstellungsland	Deutschland
Nettovolumen Backraum (L)	70		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

