



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,



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.

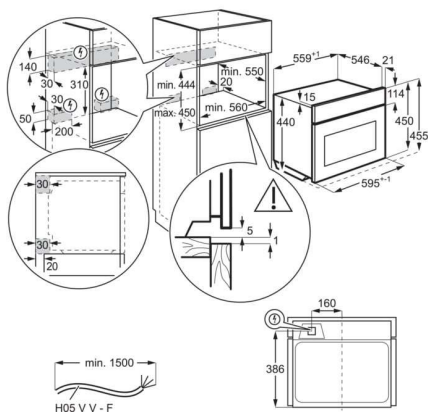


- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- Exklusive Design Range MattBlack
- WLAN-fähiger Kompaktbackofen, steuerbar über die AEG App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Set & Go – Vorprogrammierung
- FinishAssist - schließt den Garvorgang mit erweiternden Optionen ab
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung

Technische Daten

Farbe	Matt Black	Maximale Leistung Ofen (Watt)	3000
Energieeffizienzklasse	A++	Temperaturbereich	30°C - 230°C
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Größe des Backblechs (cm²)	1424
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grill, Feuchtgaren hoch, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchtgaren mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Heißluft, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
		Energy efficiency index EEI Main Oven	61.6
		Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
		Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
		Beleuchtung (Watt)	40
		Anschluss	Elektrisch
		Bauart	Einbaubackofen
		Geräusch (dB(A) re 1 pW)	52
		Bruttogewicht (kg)	37.5
		Nettogewicht (kg)	36.6
App-Steuerung	WiFi	Zubehör	1 emailiertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Anschlusswert (Watt)	3000	Zubehör	1 Kombirost
Dampf Kategorie	Profisteam1	Auszüge	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Timer	ITex100R	Kabellänge (m)	1.5
Nettovolumen Backraum (L)	43	Netzstecker	Schuko-Stecker
Reinigung	Dampf		
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567		
Bedienung	Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay		
Maximale Leistung Grill (Watt)	1900		

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

