



Steamify®: Die automatische Dampzufuhr.

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 Dampzufuhr.

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



- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensoren
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer
- Zubehör: Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost

Kerntempersensoren: 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.

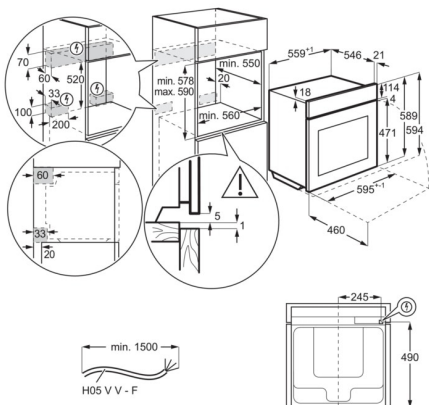
Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.

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.

Technische Daten

| | | | |
|---------------------------|---|--|-----------------------------------|
| Bauart | Einbaubackofen | Anschlusswert (Watt) | 3500 |
| Gerätetyp | SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide | Leistung Grill (Watt) | 2300 |
| Energieeffizienzklasse | A++(Spektrum A+++ bis D) | EAN-Nummer | 7332543755615 |
| Reinigung | Dampf | Volt | 230 |
| Bedienung | Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay | Absicherung (A) | 16 |
| Einbaumaße HxBxT (mm) | 590x560x550 | Bruttogewicht (kg) | 39.5 |
| Temperaturbereich | 30°C - 230°C | Nettogewicht (kg) | 38.5 |
| Mitgeliefertes Zubehör | Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad | Energieverbrauch konventionell (kWh) | 0.99 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 70 | Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| Farbe | Edelstahl mit Antifingerprint | Beleuchtungsart | 2, seitlich Halogen, oben Halogen |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | Beleuchtung (Watt) | 65 |
| Beheizungsarten | Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-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, Umluftgrillen, Joghurt Funktion | Anschlusskabel | ja |
| | | Netzstecker | Schuko-Stecker |
| | | Kabellänge (m) | 1.5 |
| | | Product Partner Code | K - Customer Specific KRT |

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

