



AEG ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide

ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide ermöglichen es dir deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Neben Funktionen, wie 100 % Dampf, Dampfkombinationen, Regenerieren und Steamify® bietet der Ofen zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous Vide-Garen.

External test performed on broccoli and salmon shows the retention of nutrients after low temperature steam cooking.

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 Profi-Qualität.

Based on external tests comparing raw broccoli against steamed broccoli vitamin C levels. Test performed based on determination of ascorbic acid (vitamin C) in foodstuff by HPLC/UV-visible method

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 Reinigung.

Kochassistent 2.0 – Automatikprogramme und Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Über das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir der Kochassistent 2.0 intuitiven Zugang zu einer Vielzahl von Rezepten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen dich einfacher zum perfekten Ergebnis. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.

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.

- Made in Germany
- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- 70 L Garraum
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 27 Beheizungsarten

Technische Daten

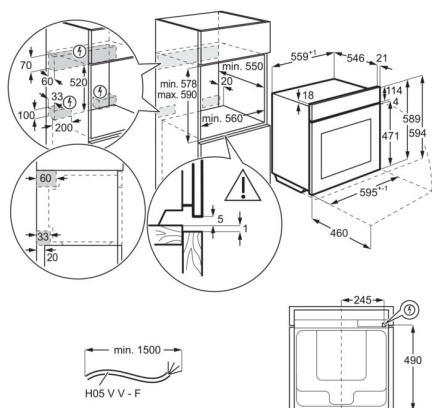
PNC	944 035 021
EAN-Nummer	7333394055794
EPREL Registrierungscode	2087808
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Nettovolumen Backraum (L)	70
Temperaturbereich	30°C - 230°C
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567

Beheizungsarten

Oberhitze, Unterhitze, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Umluft, , Steamify® – Automatische Dampzufuhr, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken, Auftauen, Schmoren, Braten, Niedertemperaturgaren, Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren, Sous Vide Garen

Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	65
Bruttogewicht (kg)	39.5
Nettogewicht (kg)	38.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

