



AEG ProAssist Dampfbäcköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide

ProAssist Dampfbäcköfen 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.

Produktvorteile & Ausstattung

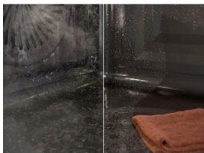


SteamPro mit Sous-Vide-Funktion: Zu Hause gesünder und köstlicher kochen

Die Back-, Brat- und Dampffunktion des SteamPro Dampfbäckofens 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

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.



Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbäckofens

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



Kerntempersensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensor 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,

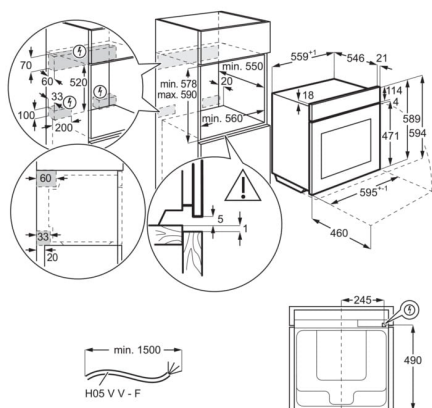
- Made in Germany
- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensor
- 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
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung

Technische Daten

Farbe	Schwarz
Energieeffizienzklasse	A++
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Beheizungsarten	Oberhitze, Unterhitze, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Umluft, , Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Auftauen, Schmoren, Braten, Niedertemperaturgaren, Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren, Sous Vide Garen, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken
App-Steuerung	WiFi
Anschlusswert (Watt)	3500
Dampf Kategorie	Profisteam1
Timer	SUPLEX8
Nettovolumen Backraum (L)	70
Reinigung	Dampf
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500
Temperaturbereich	30°C - 230°C

Größe des Backblechs (cm²)	1424
Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Energy efficiency index EEI	61.9
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Beleuchtung (Watt)	65
Anschluss	Elektrisch
Bauart	Einbaubackofen
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	53
Bruttogewicht (kg)	39.5
Nettogewicht (kg)	38.5
Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Zubehör	1 Kombirost
Auszüge	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

