



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

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 wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.

Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.

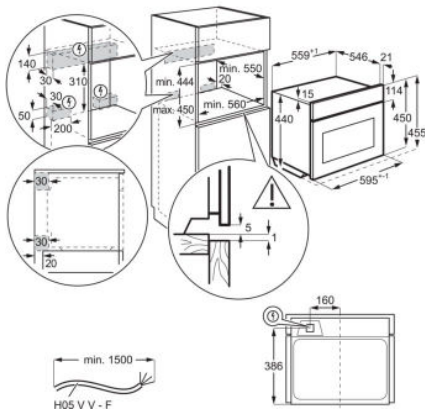
Dank dem reaktionsschnellen Premium-Drehwähler mit Berührungssensor haben Sie die komplette Kontrolle über den Garvorgang, egal ob bei der Zeiteinstellung, der Temperaturregung oder der Funktionswahl Ihres Backofens. Mit nur einer Berührung tauchen Ihre derzeitigen Gareinstellungen direkt auf dem brillantem Farb-TFT-Display

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Exklusive Design Range MattBlack
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampzufuhr
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- CamCook®: Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregung
- 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
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 066 778
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543718344
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	230
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16
Bedienung	Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay	Bruttogewicht (kg)	37.5
		Nettogewicht (kg)	36.6
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Nettovolumen Backraum (L)	43	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Farbe	Matt Black	Beleuchtung (Watt)	40
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Anschlusskabel	ja
		Netzstecker	Schuko-Stecker
Beheizungsarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Regenerieren, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Kabellänge (m)	1.5
		UVP	2663.00
		Product Partner Code	KR
		Anschlusswert (Watt)	3000
		Leistung Grill (Watt)	1900

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

