



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. Wähle zwischen 100 % Dampf, Dampfkombinationen, Regenerieren, Steamify® und Sous Vide garen. Dabei werden bis zu 90% des Vitamin Cs deiner Lebensmittel bewahrt.*

*Basierend auf externen Tests bei denen der Erhalt von Nährstoffen von Brokkoli und Lachs nach dem Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen gemessen wurde.

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



CookSmart Touch+ Display: Personalisiert und effizient

Das extra große CookSmart Touch+ Display führt dich zu perfekten Ergebnissen und hilft dir, Energie zu sparen. Deine Lieblingsgerichte und Rezepte kannst du auf dem Startbildschirm abspeichern und mit nur einem Fingertipp abrufen. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde



AEG KI-Rezept-Assistent: Verfeinert traditionelle Rezepte mit Dampf

Der AEG KI-Rezept-Assistent hilft dir dabei, traditionelle Rezepte mit Dampf zu verfeinern. Verwende die AEG App, um ein Online-Rezept an deinen Ofen zu senden. Die KI ermittelt die optimale Zeit, Temperatur und Programme für gesündere, köstlichere Gerichte.



CookSmart Touch+ Display: Intelligente Anleitung für ein besseres Kocherlebnis

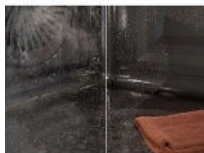
Das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir eine einfache und benutzerfreundliche Touch-Bedienung. Dank intuitiver Navigation durch das Menü mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingt jedes Gericht. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde dich mit der AEG



Der KI-Rezept-Assistent der AEG App ist aktuell in den folgenden Sprachen verfügbar: Deutsch, Französisch, Italienisch, Schwedisch und Niederländisch.

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

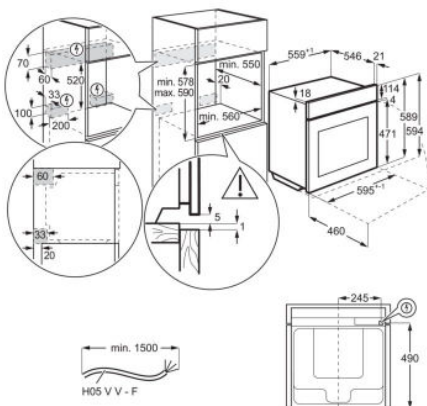


- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- ETM Testsieger "Sehr Gut" 04/2025
- Made in Germany
- Multifunktionsbackofen mit Dampf
- Exklusives matt schwarzes Küchenmöbelhandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display mit Kochassistent 2.0
- verdunkelte Glasfront
- 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
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse

Technische Daten

Farbe	Matt Black	Größe des Backblechs (cm²)	1424
Energieeffizienzklasse	A++	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Energy efficiency index EEI Main Oven	61.9
Beheizungarten	Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Aufbacken, Aufwärmen, Braten, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Dampf, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Schmoren, Oberhitze, Ober-/Unterhitze, Unterhitze, Brot backen, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Grill, Feuchte Umluft, Heißluft, Pizzastufe, Heißluftgrillen, Warmhalten, Teller wärmen, Einkochen	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
		Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
		Beleuchtung (Watt)	65
		Anschluss	Elektrisch
App-Steuerung	WiFi	Bauart	Einbaubackofen
Anschlusswert (Watt)	3500	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	53
Dampf Kategorie	Profisteam1	Bruttogewicht (kg)	40
Timer	SUPLEX8	Nettogewicht (kg)	39
Nettovolumen Backraum (L)	70	Zubehör	1 emailiertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Easy2Clean Patisserie Blech, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Reinigung	Dampf		1 Kombirost
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Auszüge	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Kabellänge (m)	1.5
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, FlexiRunners™ – Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar)
Temperaturbereich	30°C - 230°C		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

