



**Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.**

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 Dampfzufuhr.**

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.

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse

**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.

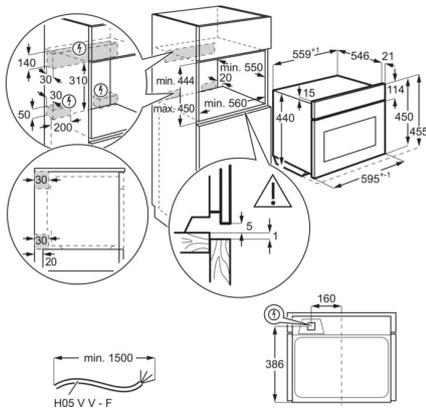
**Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.**

Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungs Menü. Erklärungen zu einzelnen Menüoptionen können bei Bedarf abgerufen werden. Und Software-Updates stehen bequem über Ihr WiFi zur Verfügung.

## Technische Daten

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                 |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|
| Bauart                    | Einbaubackofen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PNC                                    | 944 066 812     |
| Gerätetyp                 | SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | EAN-Nummer                             | 7332543754670   |
| 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            |
| Einbaumaße HxBxT (mm)     | 450x560x550                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nettogewicht (kg)                      | 36.6            |
| Temperaturbereich         | 30°C - 230°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Energieverbrauch konventionell (kWh)   | 0.89            |
| Nettovolumen Backraum (L) | 43                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.45            |
| Farbe                     | Edelstahl mit Antifingerprint                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Beleuchtungsart                        | 1, oben Halogen |
| Gerätemaße HxBxT (mm)     | 455x595x567                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Beleuchtung (Watt)                     | 40              |
|                           | 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, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurtfunktion | Anschlusskabel                         | ja              |
| Beheizungsarten           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Netzstecker                            | Schuko-Stecker  |
| Anschlusswert (Watt)      | 3000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kabellänge (m)                         | 1.5             |
| Leistung Grill (Watt)     | 1900                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UVP                                    | 2254.00         |

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

