



Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creëer thuis gerechten van professionele kwaliteit met de SteamPro-oven met Steamify®. Drie kookniveaus om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Gegarandeerd heerlijke resultaten, automatisch ingesteld met Steamify®

9000 / SteamPro / 60 cm / EXCite TFT Touch / Sous-Vide / Steamify®-functie / Regenereren / Assist' programma's / ProBlack

Voordelen en specificaties

Stomen onder de knie. Met Steamify®

Nauwkeurige resultaten bereiken met stoom is nog nooit zo eenvoudig geweest. Selecteer de gewenste temperatuur en Steamify® voegt automatisch de optimale hoeveelheid stoom toe. Zo worden belangrijke voedingsstoffen behouden en blijft elk gerecht optimaal op smaak.



Resultaten van restaurantkwaliteit bij je thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar de keuken, waardoor je gerechten kunt creëren die de verwachtingen overstijgen.

Functioneel. Geïntegreerd. Gepersonaliseerd. Smart Kitchen

Gebruik je oven vanop afstand, ontdek onze verschillende partners en krijg zelfs gepersonaliseerde hulp bij het koken met de My AEG Kitchen App. Het is de handige en eenvoudige manier om je Smart Kitchen-ervaring te verrijken.



Telkens weer gerechten volgens uw eigen smaak

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees rosé, medium of doorbakken is. En u kunt er ook vis en groenten perfect bereiden zoals u wenst.

Intuïtieve bereiding in de oven. Met aanraakscherm

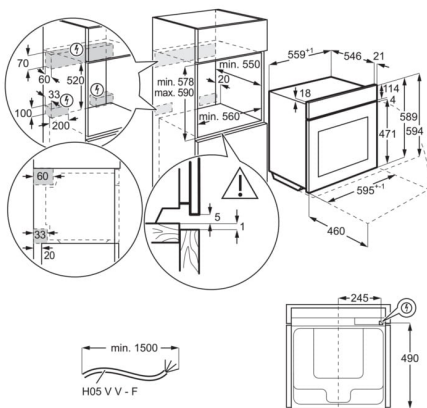
De oven met TFT-aanraakscherm van AEG biedt toegang tot een breed scala aan functies voor elk gerecht. Of je nu muffins maakt of zalm bereidt, de temperatuur en de tijd kunnen eenvoudig worden aangepast. Je krijgt directe feedback en de belangrijkste informatie wordt gemarkeerd.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- Aantal ovenfuncties: 25
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Automatische gewichtsgestuurde programma's
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 70 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Telescopische geleider TR1LFSTV inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel

Technische specificaties

Kleur	Zwart	Aansluitwaarde (in Watt)	3500
Energie-efficiëntieklasse	A++	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
Inbouwmaten hxbxd (mm)	590x560x550	Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Verwarmingsfuncties	Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijfsfunctie, Drogen, Bevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Lage temperatuur garen, Sous-vide koken, Regenereren met stoom, Steamify®, Multi hetelucht, Infrathermgrill, Yoghurt functie	Verlichting	2 lampen, in zijwand, halogeen, in plafond, halogeen
		Energie-efficiëntie-index	61.9
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
		Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
		Verlichting (Watt)	65
		Ovenenergie	Elektrisch
		Model	Elektrische inbouwoven
		Geluidsniveau (dB(A))	53
		Brutogewicht, met verpakking (kg)	40.5
		Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	39.5
Connectivity	Wi-Fi	Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email, 1 Longclean bakplaat, stoomschalenet
Aansluitwaarde (W)	3500	Toebehoren	1 ovenrooster rvs
Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor EXCite - TFT met tiptoetsbediening	Inschuifrails	Grid Runners Easy Entry; Stainless steel
Type timer		Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Netto ovenvolume (liter)	70	Type stekker	Schuko-stekker
Reiniging	Stoom		
Afmetingen hxbxd (mm)	594x595x567		
Ovenbediening	touch		
Max. vermogen grill (W)	2300		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

