



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. Aromen und Nährstoffe bleiben perfekt erhalten.

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre Erwartungen übersteigen.



SmartKitchen: Den Backofen per App bedienen.

Steuern und überwachen Sie alle Einstellungen aus der Ferne mit der My AEG Kitchen App – oder einfach mit Ihrer Stimme via Google Assistant. Die App hält Sie über den Garvorgang auf dem Laufenden. Währenddessen entdecken Sie im digitalen Kochbuch das perfekte Rezept oder suchen nach kulinarischen



- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbelichtung 65 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer
- Zubehör: Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Reinigungsprogramme

Kerntempersensur: 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.

Großes TFT-Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

Mit unserem TFT-Farbdisplay, das Ihnen mehr Kontrolle über den Garprozess gibt, können Sie schnell köstliche Gerichte zubereiten. Das intuitive Vollfarb-Bedienfeld bietet Ihnen schnellen Zugriff auf die beliebtesten Funktionen. Sie müssen nicht scrollen, um Ihre Favoriten zu finden. Und es ermöglicht Ihnen eine einfache

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Leistung Grill (Watt)	2300
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543766550
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	230
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16
Bedienung	TFT Touch Screen	Bruttogewicht (kg)	39
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Nettogewicht (kg)	38
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Nettovolumen Backraum (L)	70	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Farbe	Schwarz	Beleuchtung (Watt)	65
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Anschlusskabel	ja
Beheizungarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-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, Joghurt Funktion	Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500	Product Partner Code	K - Customer Specific KRT