AEG





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. 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

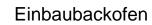
Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen.

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.

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

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor f
 ür exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ Extra großer Garraum (70 Liter)
- · Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C 230°C
- Kerntemperatursensor
- 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
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 I)
- · Akustisches Signal für "Wassertank leer"
- Garraumbeleuchtung 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





BSK898230B

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