



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.



- Made in Germany
- Exklusives Design
- 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
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- 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

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.

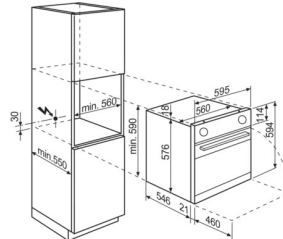
Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.

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	Leistung Grill (Watt)	2300
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	PNC	944 188 572
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	EAN-Nummer	7332543808267
Reinigung	Dampf	Volt	230
Bedienung	Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay	Absicherung (A)	16
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bruttogewicht (kg)	39.5
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Nettogewicht (kg)	38.5
Mitgeliefertes Zubehör	Teststreifen Wasserhärtegrad	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Nettovolumen Backraum (L)	70	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Beleuchtung (Watt)	65
Beheizungsarten	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, Joghurt Funktion	Anschlusskabel	ja
		Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		UVP	3199.00
		Anschlusswert (Watt)	3500

BO... Backofen im Hochschrank



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.