



Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem SteamPro Backofen mit Steamify®. Mit den drei Garstufen ist Erhitzen, Dampfgaren oder sogar beides in Kombination möglich. SousVide ist ebenfalls möglich. Saftige Ergebnisse, auf die Sie sich verlassen können, automatisch eingestellt mit Steamify®.

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
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“

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.

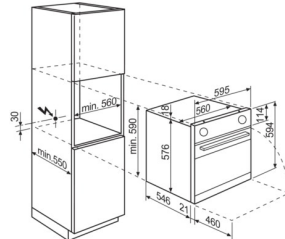
TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 188 569
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543808236
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	230
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Bruttogewicht (kg)	40
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Nettogewicht (kg)	39
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Mitgeliefertes Zubehör	Teststreifen Wasserhärtegrad	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Nettovolumen Backraum (L)	70	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtung (Watt)	65
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Anschlusskabel	ja
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	Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		Product Partner Code	E - Generic Partner All
		Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300		

BO... Backofen im Hochschrank



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

