



**AEG SteamPro® Dampfbacköfen der Serie 9000 mit Sous Vide**  
SteamPro® Dampfbacköfen der Serie 9000 ermöglichen es dir deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Neben den klassischen Funktionen eines AEG Dampfbackofens, wie 100 % Dampf, Dampfkombinationen und Steamify® bietet der SteamPro® zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous Vide-Garen.

## Produktvorteile & Ausstattung



### Steamify®: Automatische Dampfzugabe

Mit Steamify® kochst du deine gewohnten Rezepte schonend mit Dampf. Du wählst einfach die Temperatur aus und dein Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



### Sous Vide-Garen: Kochergebnisse in Profi-Qualität

Sous Vide bringt die Technologie der Profi-Köche in dein Zuhause: Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen gradgenau zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem herausragendem Geschmackserlebnis.



### Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

### TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Steuere alle Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen auf dem TFT-Farbdisplay. Zusätzlich kann der Kochassistent dir die optimale Einstellung von Garzeit, Temperatur und anderer Funktionen individuell angepasst an dein Gericht empfehlen. Symbole und Texte bieten dir noch mehr Bedienkomfort.

### Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitsensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- 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
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar)
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehältereset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Aufrüstbar mit FlexiRunners™ (SuperClean) Vollauszug/Teilauszug (1 Paar)
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen

## Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 004 908
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543840007
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Volt	220-240
Reinigung	Dampf	Absicherung (A)	16
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Bruttogewicht (kg)	36.9
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Nettogewicht (kg)	35.7
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Nettovolumen Backraum (L)	43	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Farbe	Schwarz	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Beleuchtung (Watt)	40
	Überbacken, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Anschlusskabel	ja
Beheizungsarten		Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		Product Partner Code	E - Generic Partner All
Anschlusswert (Watt)	3000		
Leistung Grill (Watt)	1900		

PSGBOV170DE0000L

