



**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.



**Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen**

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So garen Sie beispielsweise Ihr Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

**Großes TFT Full Touch 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

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- 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)
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- CamCook®: Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- 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
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Beheizungsarten: 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, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion, Gratinieren, Unterhitze
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen

## Technische Daten

PNC	944 188 469	Netzstecker	Schuko-Stecker
EAN-Nummer	7332543766550	Kabellänge (m)	1.5
EPREL Registrierungscode	358505	Anschlusswert (Watt)	3500
Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad	Volt	230
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Absicherung (A)	16
Einbauhöhe (mm)	590	Beleuchtung (Watt)	65
Einbaubreite (mm)	560	Bruttogewicht (kg)	39
Einbautiefe (mm)	550	Nettogewicht (kg)	38
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackung, Höhe (mm)	700
Gerätebreite (mm)	595	Verpackung, Breite (mm)	635
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackung, Tiefe (mm)	680
Beheizungsarten	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, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion, Gratiniere, Unterhitze	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
		Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
		Verpackungsgewicht Holz in g	0
		Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
		Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
		Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
		Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
		Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
		Verpackungsgewicht Gummi in g	0
		Nettovolumen Backraum (L)	70
Farbe	Schwarz		

