



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.



SmartKitchen: Funktional. Vernetzt

Steuere mit der AEG App deinen Backofen von Überall aus und erhalte eine Vielzahl von Rezepten und Inspirationen direkt auf dein Smartphone oder Tablet.



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.

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

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- Exklusive Design Range MattBlack
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- 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
- 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

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 188 736
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543846597
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
Nettovolumen Backraum (L)	70	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Farbe	Matt Black	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Beleuchtung (Watt)	65
	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, Überbacken, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfaren	Anschlusskabel	ja
Beheizungsarten		Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		UVP	2764.00
		Product Partner Code	KR
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		

