



**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.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG 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
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“

### 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.

**Technische Daten**

Bauart	Einbaubackofen	PNC	944 188 322
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	EAN-Nummer	7332543679195
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	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Beleuchtung (Watt)	65
Beheizungsarten	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
		Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		Product Partner Code	ER
		Anschlusswert (Watt)	3500
		Leistung Grill (Watt)	2300



**AEG TR1LFSTV FlexiRunners™ 1-fach Vollauszug mit Sicherheitsstopp**

Die AEG FlexiRunners™ Vollauszüge ermöglichen dir eine noch komfortablere Zubereitung köstlicher Ofengerichte. Ob würzen, Zutaten wenden oder den Gargrad prüfen, mit den Teleskopschienen ziehst du das Gericht sicher aus dem Ofen heraus und hast beide Hände frei für weitere Zubereitungsschritte.

---

FlexiRunners™ - Vollauszug für ProCombi (1 Paar)

**Produktvorteile & Ausstattung**

- Einhängegitter und Rost nicht im Lieferumfang enthalten

**Technische Daten**

PNC	944 189 355
EAN-Nummer	7332543112906
Marke	No Brand
Lieferumfang	0
Nettogewicht (kg)	0.95
Bruttogewicht (kg)	1.1
Gerätebreite (mm)	383
Gerätetiefe (mm)	14
Gerätehöhe (mm)	42
Verpackung, Breite (mm)	496
Verpackung, Tiefe (mm)	129
Verpackung, Höhe (mm)	26
Farbe	Edelstahl
Artikelnummer	9441893550
UVP	123.00