



### Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem 9000 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.

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- 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
- Kerntempersensoren
- 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
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar)
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehältersset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung



### SousVide: Schonendes Garen im Vakuum. Aromen und Nährstoffe bleiben perfekt erhalten.

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre Erwartungen übersteigen.



### SmartKitchen: Den Backofen per App bedienen.

Steuern und überwachen Sie alle Einstellungen aus der Ferne mit der My AEG Kitchen App – oder einfach mit Ihrer Stimme via Google Assistant. Die App hält Sie über den Garvorgang auf dem Laufenden. Währenddessen entdecken Sie im digitalen Kochbuch das perfekte Rezept oder suchen nach kulinarischen

### Kerntempersensoren: 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	Volt	220-240
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	Absicherung (A)	16
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Bruttogewicht (kg)	37.5
Reinigung	Dampf	Nettogewicht (kg)	36.6
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Nettovolumen Backraum (L)	43	Beleuchtung (Watt)	40
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Anschlusskabel	ja
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	Netzstecker	Schuko-Stecker
Beheizungsarten	Joghurt Funktion, Pizzastufe, Teller wärmen , Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen	Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3000	Product Partner Code	K - Customer Specific KRT
Leistung Grill (Watt)	1900		
EAN-Nummer	7332543754717		

