



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 My AEG Kitchen 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.

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.

- 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)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- 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
- 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“

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	EAN-Nummer	7332543995448
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	Volt	230
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Absicherung (A)	16
Reinigung	Dampf	Bruttogewicht (kg)	40.5
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Nettogewicht (kg)	39.5
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Nettovolumen Backraum (L)	70	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Farbe	Matt Black	Beleuchtung (Watt)	65
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Anschlusskabel	ja
	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Joghurt Funktion, 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	Netzstecker	Schuko-Stecker
Beheizungsarten		Kabellänge (m)	1.5
		UVP	3759.00
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 188 816		

