



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

CookView®: Jedes Gericht im Blick haben.

Mit der CookView Kamera erhalten Sie ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone. So beenden Sie punktgenau den Garvorgang ohne den wiederholten Gang zum Ofen. Sie haben beides: Zeit für sich oder Ihre Gäste, gleichzeitig gelungene Bratenkrusten und saftig lockere



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.

Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor

Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt dich der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungs Menü. Steuere den Kochassistenten für perfekte Garergebnisse oder führe bequem Software-Updates durch über das WLAN-Netzwerk.



- 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)
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- CookView® - integrierte Videokamera im Türgriff
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensoren
- 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
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe

Technische Daten

| | | | |
|--------------------------------|---|---|---|
| Farbe | Matt Black | Maximale Leistung Ofen (Watt) | 3500 |
| Energieeffizienzklasse | A++ | Temperaturbereich | 30°C - 230°C |
| Einbaumaße HxBxT (mm) | 590x560x550 | Größe des Backblechs (cm²) | 1424 |
| Beheizungsarten | Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren hoch, Feuchtgaren niedrig, Feuchtgaren mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Regenerieren, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Heißluft, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion | Beleuchtungsart | 2, seitlich Halogen, oben Halogen |
| | | Energy efficiency index EEI | 61.9 |
| | | Energieverbrauch konventionell (kWh) | 0.99 |
| | | Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| | | Beleuchtung (Watt) | 65 |
| | | Anschluss | Elektrisch |
| | | Bauart | Einbaubackofen |
| | | Geräusch (dB(A) re 1 pW) | 53 |
| | | Bruttogewicht (kg) | 39.5 |
| | | Nettogewicht (kg) | 38.5 |
| App-Steuerung | WiFi | Zubehör | 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehältersset (gelocht/ungelocht) |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 | Zubehör | 1 Kombirost |
| Dampf Kategorie | Profisteam1 | Auszüge | Einhängegitter mit Einschubhilfe, Stainless steel |
| Timer | ITex100R | Kabellänge (m) | 1.5 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 70 | Netzstecker | Schuko-Stecker |
| Reinigung | Dampf | Maximale Temperatur der Türverglasung in °C | 30 |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | | |
| Bedienung | Premium-Drehwähler mit Berührungssensor und TFT-Farbdisplay | | |
| Maximale Leistung Grill (Watt) | 2300 | | |

