



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 Dampzugabe
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.



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,



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



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen
Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- EXCite Display
- 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-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar

Technische Daten

Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Größe des Backblechs (cm²)	1424
Energieeffizienzklasse	A++	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Energy efficiency index EEI Main Oven	61.9
Beheizungarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grill, Feuchtgaren hoch, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchtgaren mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Regenerieren, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Heißluft, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	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
Anschlusswert (Watt)	3500	Nettogewicht (kg)	38.5
Dampf Kategorie	Profisteam1	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Timer	PUX	Zubehör	1 Kombirost
Nettovolumen Backraum (L)	70	Auszüge	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Reinigung	Dampf	Kabellänge (m)	1.5
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Netzstecker	Schuko-Stecker
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Mitgeliefertes Zubehör	Teststreifen Wasserhärtegrad
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500		
Temperaturbereich	30°C - 230°C		

