



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.



Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensoren 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

- SteamPro Dampfbackofen mit Sous Vide
- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- Exklusive Design Range MattBlack
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- 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
- Kerntempersensoren
- 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

Technische Daten

PNC	944 188 816	Kabellänge (m)	1.5
EAN-Nummer	7332543995448	Anschlusswert (Watt)	3500
EPREL Registrierungscode	1458473	Volt	230
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Frequenz (Hz)	50
Einbauhöhe (mm)	590	Absicherung (A)	16
Einbaubreite (mm)	560	Beleuchtung (Watt)	65
Einbautiefe (mm)	550	Bruttogewicht (kg)	40.5
Gerätehöhe (mm)	594	Nettogewicht (kg)	39.5
Gerätebreite (mm)	595	Verpackung, Höhe (mm)	670
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackung, Breite (mm)	635
	Einkochen, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Regenerieren, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Heißluft, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion, Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren hoch, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchtgaren mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Beheizungsarten		Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
		Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
		Verpackungsgewicht Holz in g	0
		Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
		Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
		Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
		Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	70	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Farbe	Matt Black	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Netzstecker	Schuko-Stecker	Herstellungsland	Deutschland

