

AEG ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide

ProAssist Dampfbacköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide ermöglichen es dir deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Wähle zwischen 100 % Dampf, Dampfkombinationen, Regenerieren, Steamify® und Sous Vide garen. Dabei werden bis zu 90% des Vitamin Cs deiner Lebensmittel bewahrt.*

*Basierend auf externen Tests bei denen der Erhalt von Nährstoffen von Brokkoli und Lachs nach dem Dampfbacken bei niedrigen Temperaturen gemessen wurde.

Produktvorteile & Ausstattung



SteamPro mit Sous-Vide-Funktion: Zu Hause gesünder und köstlicher kochen

Die Back-, Brat- und Dampffunktion des SteamPro Dampfbackofens lassen dich das Beste aus deinen Rezepten herausholen. Steamify fügt immer die richtige Menge Dampf hinzu und macht dein Lieblingsessen knusprig und schmackhaft. Die Sous Vide-Funktion ermöglicht dir Kochergebnisse in



CookSmart Touch+ Display: Personalisiert und effizient

Das extra große CookSmart Touch+ Display führt dich zu perfekten Ergebnissen und hilft dir, Energie zu sparen. Deine Lieblingsgerichte und Rezepte kannst du auf dem Startbildschirm abspeichern und mit nur einem Fingertipp abrufen. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde



AEG KI-Rezept-Assistent: Verfeinert traditionelle Rezepte mit Dampf

Der AEG KI-Rezept-Assistent hilft dir dabei, traditionelle Rezepte mit Dampf zu verfeinern. Verwende die AEG App, um ein Online-Rezept an deinen Ofen zu senden. Die KI ermittelt die optimale Zeit, Temperatur und Programme für gesündere, köstlichere Gerichte.



CookSmart Touch+ Display: Intelligente Anleitung für ein besseres Kocherlebnis

Das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir eine einfache und benutzerfreundliche Touch-Bedienung. Dank intuitiver Navigation durch das Menü mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingt jedes Gericht. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde dich mit der AEG

Der KI-Rezept-Assistent der AEG App ist aktuell in den folgenden Sprachen verfügbar: Deutsch, Französisch, Italienisch, Schwedisch und Niederländisch.



Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbackofens

Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbackofen zu reinigen. Alle Verschmutzungen lassen sich anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen. Diese Dampfreinigung verbraucht bis zu 95 % weniger Energie* als die pyrolytische

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- Multifunktionsbackofen mit Dampf
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display mit Kochassistent 2.0
- Feuchtigkeitsensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Größe des Backblechs (cm ²)	1424
Energieeffizienzklasse	A++	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Energy efficiency index EEI Main Oven	61.9
Beheizungsarten	Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Grill, Feuchte Umluft, Heißluft, Pizzastufe, Heißluftgrillen, Ober-/Unterhitze, Warmhalten, Teller wärmen, Einkochen, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Aufbacken, Aufwärmen, Braten, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Dampf, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Schmoren, Oberhitze	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)	40.5
		Nettogewicht (kg)	39.5
		Zubehör	1 Easy2Clean Patisserie Blech, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehältersset (gelocht/ungelocht)
		Zubehör	1 Kombirost
App-Steuerung	WiFi	Auszüge	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Anschlusswert (Watt)	3500	Kabellänge (m)	1.5
Dampf Kategorie	Profisteam1	Netzstecker	Schuko-Stecker
Timer	SUPEX8	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	25
Nettovolumen Backraum (L)	70		
Reinigung	Dampf		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren		
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300		
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500		
Temperaturbereich	30°C - 230°C		

