



### AEG ProAssist Dampfbäcköfen der Serie 9000 mit SteamPro und Sous Vide

ProAssist Dampfbäcköfen 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 Dampfgaren 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 Dampfbäckofens 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 Dampfbäckofens

Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbäckofen 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
- ETM Testsieger "Sehr Gut" 04/2025
- Made in Germany
- Multifunktionsbackofen mit Dampf
- Exklusives matt schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display mit Kochassistent 2.0
- verdunkelte Glasfront
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- Sous Vide Funktion
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse

#### Technische Daten

Farbe	Matt Black	Größe des Backblechs (cm <sup>2</sup> )	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, Aufbacken, Aufwärmen, Braten, Niedertemperaturgaren, Sous Vide Garen, Dampf, Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Schmoren, Oberhitze, Ober-/Unterhitze, Heißluft, Pizzastufe, Heißluftgrillen, Warmhalten, Teller wärmen, Einkochen, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel)	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		
		App-Steuerung	WiFi	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Easy2Clean Patisserie Blech, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
		Anschlusswert (Watt)	3500	Zubehör	1 Kombirost
Dampf Kategorie	Profisteam1	Auszüge	Side grids Easy entry; Stainless Steel		
Timer	SUPEX8	Kabellänge (m)	1.5		
Nettovolumen Backraum (L)	70	Netzstecker	Schuko-Stecker		
Reinigung	Dampf	Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, FlexiRunners™ – Vollauszug (2 Paar)		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567				
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren				
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300				
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500				
Temperaturbereich	30°C - 230°C				

