



Koken op lage temperatuur met stoom kan voedingsstoffen behouden en energieverbruik tot

Rosé-rawe biefstuk, gestoomde groenten of vis? De 9000 ProAssist oven met SteamPro bereidt elk recept tot in de perfectie met één druk op de knop. Koken met stoom regenereert restjes, behoudt 90% van de vitamine C en verbruikt minder energie.

Een externe test met broccoli en zalm wijst uit dat de voedingsstoffen behouden blijven na het koken met stoom op een lage temperatuur

9000 SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Steamify®-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / Easy2Clean bakplaat / TR1LFSTV / Wifi / ProBlack

Voordelen en specificaties

Koken met stoom behoudt tot 90% van de vitamine C.

Met SteamPro met sous-vide kun je bakken, braden, stoven, opwarmen en stomen op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur. Steamify® voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete eten knapperig en smakelijk wordt, waarbij tot 90% vitamine C behouden blijft.



Gebaseerd op externe tests waarbij de vitamine C-waarden van rauwe broccoli werden vergeleken met die van gestoomde broccoli. Test uitgevoerd op basis van de bepaling van ascorbinezuur (vitamine C) in levensmiddelen met behulp van HPLC/UV-zichtbare methode

Verbeter je kookervaring en -resultaten met CookSmart Touch+

CookSmart Touch+ is een interface die je kookervaring verbetert, je naar perfecte resultaten leidt en tegelijkertijd energie helpt besparen. Jouw favoriete gerechten en bereidingswijzen kunnen in de app worden opgeslagen en met één druk op de knop naar de oven worden gestuurd.



Geef AI de kans om je recepten te transformeren met stoom

AI TasteAssist transformeert traditionele recepten met stoom. Stuur een webrecept naar je oven via onze app. De AI optimaliseert dan de tijd, temperatuur en ovenfunctie, zodat jij met gemak voedzamere, heerlijke gerechten op tafel zet.



Funcities en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding

Kookhulpfuncties bieden de beste instellingen en automatische opties zoals roosteren, opwarmen en deeg laten rijzen voor uitstekende resultaten. En de functie Gerechten biedt stapsgewijze begeleiding bij het bereiden van vlees, bakken, het bereiden van plantaardige gerechten, vis



AI TasteAssist is een functie van de AEG-app die recepten in het Italiaans, Frans, Duits, Engels, Zweeds en Nederlands kan importeren. In de loop van 2025 worden Pools, Tsjechisch, Hongaars, Roemeens, Noors en Deens toegevoegd. De AEG-app is beschikbaar in de App Store en Play Store.

Stoomreiniging. Voor moeiteloze ovenreiniging

Stoomreiniging waarschuwt je wanneer het tijd is om te reinigen, vuil verwijder je vervolgens eenvoudig met een vochtige doek. Door gebruik te maken van stoom om te reinigen, is tot 95% minder energie nodig dan met pyrolytische reiniging.



- MaxiKlasse™ - Extra grote ovenruimte (70 liter)
- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zachtsluitende deur
- Tiptoetsbediening
- CookSmart Touch+, Touch-swipe 7.8" display
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Aantal ovenfuncties: 26
- Geïntegreerde recepten
- Sous-Vide-programma's voor thuisgerechten met restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Voedselsensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenvolume: 70 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Stoomschalenset inbegrepen
- Telescopische geleider TR1LFSTV, Snapper kit inbegrepen
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing

Technische specificaties

Kleur	Zwart	Ovenbediening	Touch
Energie-efficiëntieklasse	A++	Max. vermogen grill (W)	2300
Inbouwafmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550	Aansluitwaarde (W)	3500
Verwarmingsfuncties	Onderwarmte, Ontdooifunctie, Dehydrateren, Deegrijfsfunctie, Grill, Ventilator voor warmtebesparing, Hetelucht, Hetelucht en onderwarmte, Hetelucht en bovenverwarming, Boven/Onderverwarming, Warmhouden, Borden verwarmen, Inmaken, ProSteam: 100% stoom, ProSteam: stoom hoog, ProSteam: stoom laag, ProSteam: stoom medium, Opfrissen, Opwarmen, Braden, Langzaam garen, Sous-vide koken, Stoom, Steamify®, Stoven, Bovenverwarming	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
		Grootte van grootste bakplaat (cm²)	1424
		Verlichting	halogeen, zijwand, halogeen, top
		Energie-efficiëntie-index	61.9
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
		Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
		Verlichting (W)	65
		Ovenenergie	Elektrisch
		Model	Elektrische inbouwoven
		Brutogewicht, verpakking inbegrepen (kg)	40.5
Connectivity	Ja	Netto gewicht toestel met accessoires (kg)	39.5
Aansluitwaarde (W)	3500	1 Easy2Clean patisserie plaat, 1 bakplaat, 1 braadslede, stoomschalenet	
Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor CookSmart Touch+, touch-swipe-display 7.8 inch	Toebehoren - Bakplaten	
Type timer		Toebehoren - Ovenroosters	1 ovenrooster inox
Netto inhoud oven (L)	70	Inschuifrails	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Reiniging	Stoom		
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567		

