Einbaubackofen

TP9SB83FAT



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. Neben Funktionen, wie 100 % Dampf, Dampfkombinationen, Regenerieren und Steamify® bietet der Ofen zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous Vide-Garen.

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 Profi-Qualität.

Kochassistent 2.0 – Automatikprogramme und Schritt-für-Schritt-Anleitungen
Über das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir der Kochassistent 2.0 intuitiven Zugang zu einer Vielzahl von Rezepten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen dich einfacher zum perfekten Ergebnis. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.

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 Reinigung.

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, Rare oder Well-Done.

- Made in Germany
- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Exklusive Design Range MattBlack
- Exklusives matt schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI - Rezept – Assistent
- CookSmart Touch + Display
- 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
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse

AEG

Einbaubackofen

TP9SB83FAT

Technische Daten

Farbe	Matt Black
Energieeffizienzklasse	A++
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Beheizungarten	Oberhitze, Unterhitze, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Umluft, , Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken, Auftauen, Schmoren, Braten, Niedertemperaturgaren, Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren, Sous Vide Garen
App-Steuerung	WiFi
Anschlusswert (Watt)	3500
Dampf Kategorie	Profisteam1
Timer	SUPEX8
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
Größe des Backblechs (cm²)	1424
Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Energy efficiency index EEI	61.9
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 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Easy2Clean Backblech, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht)
Zubehör	1 Kombirost
Auszüge	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30



