



AEG 8000 SteamBoost® Dampfbacköfen mit Steamify®

Mit den 8000 SteamBoost® Dampfbacköfen mit Steamify® kannst du sowohl mit bis zu 100 % Dampf garen als auch konventionell backen. Feuchtigkeit, Dampf und Hitze lassen sich je nach Gericht variabel kombinieren. Ob zartes Gemüse und Fisch, saftige Braten oder Brot – alles wird optimal zubereitet.

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.



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.



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 mehr Bedienkomfort.



- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SteamBoost Dampfbackofen
- Dampfreinigung
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Wasserbehälter (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Absicherung (A)	16
Gerätetyp	SteamBoost Multi-Dampfgarer	Bruttogewicht (kg)	36.5
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Nettogewicht (kg)	35.5
Reinigung	Dampf	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Beleuchtung (Watt)	65
Nettovolumen Backraum (L)	70	Anschlusskabel	ja
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Netzstecker	Schuko-Stecker
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Kabellänge (m)	1.5
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen	UVP	2608.00
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 188 642		
EAN-Nummer	7332543839599		
Volt	230		

