



Cozinhar a baixa temperatura com vapor pode preservar os nutrientes e reduzir o consumo

Bife mal passado, legumes cozidos a vapor ou peixe? Independentemente da receita, o Forno 9000 ProAssist com SteamPro oferece resultados perfeitos com apenas um toque. Cozinhar a vapor revitaliza as sobras e retém 90% de vitamina C, consumindo menos energia.

Testes externos realizados em brócolos e salmão mostram a retenção de nutrientes após cozedura a vapor a baixa

temperatura

Forno a vapor Série 9000 ProAssist SteamPro com Display CookSmart+ Touch de 7,8", com WiFi, de 70 litros, limpeza a vapor, 27 funções e 168 programas automáticos, sonda térmica, calhas telescópicas num nível, abertura e fecho suave da porta com 4 vidros, vidro preto com perfil Inox Infinity e puxador preto anodizado

Product Benefits & Features



Cozinhar a vapor pode preservar até 90% da vitamina C.

O SteamPro com sous-vide permite-lhe assar, grelhar, estufar, reaquecer e cozinhar a vapor a uma temperatura controlada com precisão. O Steamify adiciona a quantidade ideal de vapor, torna os seus pratos favoritos crocantes e saborosos, e retém até 90% da vitamina C.

Com base em testes externos que comparam os níveis de vitamina C em brócolos crus e em brócolos cozidos a vapor. Teste realizado com base na determinação de ácido ascórbico (vitamina C) em alimentos pelo método HPLC/UV-visível.



Melhore a sua experiência culinária e os resultados com o CookSmart Touch+

O CookSmart Touch+ é uma interface que melhora a sua experiência culinária, guiando-o para resultados perfeitos enquanto ajuda a poupar energia. Os seus pratos e métodos favoritos podem ser guardados na aplicação e enviados para o forno com um simples toque.



Permita que a IA melhore as suas receitas com vapor

O AI TasteAssist transforma receitas tradicionais com a utilização de vapor. Basta enviar uma receita da web para o seu forno através da nossa aplicação e deixar que a IA otimize o tempo, a temperatura e as funções. Isto permite-lhe criar pratos mais nutritivos e deliciosos com



Funções e Receitas. Definições automáticas e orientação passo a passo.

As funções de cozedura assistida oferecem as melhores definições e opções automáticas, como Assar, Reaquecer e Levedar Massa, para resultados excecionais. A função de Receitas Assistidas proporciona orientação passo a passo para cozinhar carne, pastelaria, pratos à base de

O AI TasteAssist é uma funcionalidade da aplicação AEG que pode importar receitas em italiano, francês, alemão, inglês, sueco e neerlandês. Ao longo de 2025, serão adicionadas as línguas polaca, checa, húngara, romena, norueguesa e dinamarquesa. A aplicação AEG está disponível na App Store e na Play



Limpeza a vapor. Para limpar o forno sem esforço

A limpeza a vapor notifica-o quando for altura de limpar e permite-lhe remover facilmente a sujidade com um pano húmido. Ao utilizar vapor para eliminar manchas, consome até 95% menos energia do que com a limpeza pirolítica.

- De encastre
- Programas automáticos com vapor total ou parcial
- Eficiência energética:
- Funções de cozedura do forno: Aquecimento inferior, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor inferior + Ar quente ventilado, Calor superior + Ar quente ventilado, Calor superior e inferior, Manter quente, Aquecer pratos, Conservar, ProSteam: Vapor 100%, ProSteam: Vapor Elevado, ProSteam: Vapor baixo, ProSteam: Vapor Médio, Refrescar, Reaquecer, Assar, Cozedura lenta, Sous vide, Vapor, Steamify, Estufar, Calor superior
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- Programas automáticos com sonda térmica
- Proposta de temperatura
- Memórias
- Regulação eletrónica da temperatura
- Segurança para crianças
- Indicador de calor residual
- Touch Control
- Display multifunções

Product Specification

Cor	Preto	Dimensões (AxLxP), em mm	594x595x567
Classe energética	A++	Tipo de controlo	Tátil
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Potência grelhador, w	2300
Funções de aquecimento	Aquecimento inferior, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor inferior + Ar quente ventilado, Calor superior + Ar quente ventilado, Calor superior e inferior, Manter quente, Aquecer pratos, Conservar, ProSteam: Vapor 100%, ProSteam: Vapor Elevado, ProSteam: Vapor baixo, ProSteam: Vapor Médio, Refrescar, Reaquecer, Assar, Cozedura lenta, Sous vide, Vapor, Steamify, Estufar, Calor superior	Potência máxima, w	3500
		Temperaturas	30°C - 230°C
		Forno superior - Superfície maior em cm	1424
		Iluminação do forno	2, Lateral, Topo
		Índice de eficiência energética	61.9
		Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo)	0.99
		Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.52
		Potência da lâmpada - forno superior	65
		Tipo de forno	elétrico
		Tipo de produto	Forno elétrico integrável
Conetividade	Sim	Peso bruto (kg)	40.5
Potência máxima, w	3500	Peso total (incluindo acessórios), kg	39.5
Família	SteamPro	Número de tabuleiros	Bandeja de pastelaria Easy2Clean, 1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza, 1 conjunto de tabuleiros: perfurado + não perfurado 2/3
Display	Display CookSmart Touch+ 7,8", com WiFi		
Capacidade útil (L)	70		
Limpeza	Vapor		

