



Desfrute de alimentos mais suculentos com o Forno SteamCrisp®.

O forno Série 700 MealAssist com SteamCrisp® combina vapor e calor tradicional para dar mais sabor e nutrição aos seus pratos. O SteamCrisp® torna a carne mais suculenta e o peixe até 20% mais tenro em comparação com um forno sem vapor. E o display orienta-o(a) para resultados impecáveis.

Declaração de isenção de responsabilidade: com base em testes externos que comparam o caráter tenro do frango (até 4% mais) e do salmão (até 20% mais), cozinhados com e sem a combinação de vapor e ar quente.

Product Benefits & Features

SteamCrisp® – mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro

O forno SteamCrisp® multifunções combina calor e vapor para assar, grelhar e reaquecer. Esta combinação mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro – a carne fica mais suculenta e o peixe até 20% mais tenro em comparação com um forno sem vapor.



Com base em testes externos que comparam a suculência do frango (até 4% mais) e do salmão (até 20% mais) cozinhados com e sem a combinação de vapor e ar quente.

CookSmart Touch. Cozinha inteligente ao seu alcance

O ecrã CookSmart Touch, com navegação por toque, permite-lhe receber dicas de cozinha e selecionar funções do forno. E, com dicas de poupança de energia, pode cozinhar de forma mais eficiente. Os seus pratos e métodos favoritos podem ser guardados na aplicação e enviados para o



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 optimize o tempo, a temperatura e as funções. Isto permite-lhe criar pratos mais nutritivos e deliciosos com



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

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



Limpeza pirolítica. A função de autolimpeza

Com temperaturas elevadas, a função de limpeza pirolítica transforma a gordura e os resíduos alimentares em cinzas, para que possa limpá-lo facilmente com um pano húmido.



- De encastre
- Programas automáticos com vapor total ou parcial
- Eficiência energética:
- Funções de cozedura do forno: Calor inferior, Assar pão, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor superior + Ar quente ventilado, Ar quente inferior e vapor, Humidade baixa, Manter quente, Aquecer pratos, Conservar, Refrescar, Reaquecer, Assar, Cozedura lenta, Estufar, Calor superior, Calor superior e inferior
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- Programas automáticos com sonda térmica
- Sistema PYROLUXE® auto-limpeza com alarme
- Proposta de temperatura
- Memórias
- Regulação eletrónica da temperatura
- Segurança para crianças
- Indicador de calor residual
- Touch Control
- Display multifunções

Product Specification

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|
| Cor | Preto | Temperaturas | 30°C - 300°C |
| Classe energética | A++ | Forno superior - Superfície maior em cm | 1424 |
| Dimensões de encastre (AxLxP), em mm | 590x560x550 | Iluminação do forno | 1, Traseira |
| Funções de aquecimento | Calor inferior, Assar pão, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor superior + Ar quente ventilado, Ar quente inferior e vapor, Humidade baixa, Manter quente, Aquecer pratos, Conservar, Refrescar, Reaquecer, Assar, Cozedura lenta, Estufar, Calor superior, Calor superior e inferior | Índice de eficiência energética | 61.2 |
| | | Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo) | 0.93 |
| | | 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 | Nível de ruído dB(A) | 48 |
| Potência máxima, w | 3390 | Peso bruto (kg) | 35.7 |
| Família | SteamCrisp | Peso total (incluindo acessórios), kg | 34.7 |
| Display | Display CookSmart Touch 4,3", com WiFi | Número de tabuleiros | 1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza |
| Capacidade útil (L) | 72 | Número de grelhas | 1 grelha cromada |
| Limpeza | Pirólise | Calhas | Grades laterais de fácil entrada |
| Dimensões (AxLxP), em mm | 594x596x569 | Comprimento do cabo, (m) | 1.5 |
| Tipo de controlo | Tátil | Ficha | Schuko |
| Potência grelhador, w | 2300 | Acessórios | Calhas TR2LFV, Parafusos de madeira |
| Potência máxima, w | 3500 | | |

