



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 da Série 9000 ProAssist SteamPro com Display CookSmart+ Touch de 7,8", com WiFi, capacidade 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 borda biselada e puxador preto ano

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 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 excepcionais. A função de Receitas Assistidas proporciona orientação passo a passo para cozinhar carne, pastelaria, pratos à base de



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: A
- Funções de cozedura do forno: Calor inferior, Assar pão, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor inferior + Ar quente ventilado, Calor superior + Ar quente ventilado, 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, Calor superior e inferior
- 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
Classe energética	A++
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550
Funções de aquecimento	Calor inferior, Assar pão, Descongelar, Desidratante, Levedar massa, Grill, Ventoinha no modo conservação do calor, Ar quente, Calor inferior + Ar quente ventilado, Calor superior + Ar quente ventilado, 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, Calor superior e inferior
Conetividade	Sim
Potência máxima, w	3500
Família	SteamPro
Display	Display CookSmart Touch+ 7,8", com WiFi
Capacidade útil (L)	70
Limpeza	Vapor

Dimensões (AxLxP), em mm	594x595x567
Tipo de controlo	Tátil
Potência grelhador, w	2300
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
Nível de ruído dB(A)	53
Peso bruto (kg)	40
Peso total (incluindo acessórios), kg	39

