



Cocinar a baja temperatura con vapor puede preservar los nutrientes y reducir el consumo de energía

¿Filete al punto, verduras al vapor o pescado? Independientemente de la receta, los hornos de la Serie 9000 ProAssist con SteamPro ofrecen resultados perfectos con solo tocar un botón. La cocción al vapor revitaliza las sobras y retiene el 90% de la vitamina C y consume menos energía.

Pruebas externas realizadas en brócoli y salmón muestran la retención de nutrientes después de cocinar al vapor a baja temperatura.

Horno de vapor Serie 9000 ProAssist SteamPro con Display CookSmart+ Touch 7,8 ", con WiFi, de 70 litros, limpieza al vapor, 27 funciones + 168 programas automáticos, sonda térmica, carrioles telescópicos en 1 nivel, apertura y cierre suave de la puerta de 4 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity+ y tirador

Ventajas y características



Cocinar al vapor puede conservar hasta el 90% de la vitamina C.

SteamPro con cocción al vacío sous-vide te permite hornejar, asar, guisar, recalentar y cocinar al vapor a una temperatura controlada con precisión. Steamify añade la cantidad adecuada de vapor, haciendo que tu comida favorita quede crujiente y sabrosa, conservando hasta el 90% de la vitamina C.

Basado en pruebas externas que comparan los niveles de vitamina C en brócoli crudo y brócoli cocido al vapor. Prueba realizada basada en la determinación de ácido ascórbico (vitamina C) en alimentos mediante el método HPLC/UV-visible.



Mejora tu experiencia culinaria y resultados con CookSmart Touch+

CookSmart Touch+ es una interfaz que mejora tu experiencia culinaria, guiándote hacia resultados perfectos mientras ayuda a ahorrar energía. Tus platos y métodos favoritos se pueden guardar en la aplicación y enviar al horno con solo tocar un botón.

Deja que la IA transforme tus recetas con vapor

TasteAssist IA transforma las recetas tradicionales adaptándolas a las funciones de vapor. Simplemente envía una receta web a tu horno a través de nuestra aplicación y deja que la IA optimice el tiempo, la temperatura y la función, ayudándote a crear recetas más nutritivas y



Cocción Asistida, ayuda extra al cocinar

Con su pantalla de gran tamaño, la función de cocción Asistida te da acceso intuitivo a una amplia gama de platos donde el horno ajusta automáticamente las funciones de cocción dependiendo de cada caso. El tiempo y la temperatura pueden ser controlados completamente por ti.

TasteAssist IA es una función de la aplicación de AEG que te permite importar recetas en italiano, francés, alemán, inglés, sueco y neerlandés. A lo largo de 2025 se añadirán los idiomas polaco, checo, húngaro, rumano, noruego y danés. La aplicación de AEG está disponible en App Store y Play Store.



Limpieza a Vapor. Para una limpieza del horno sin esfuerzo.

La Limpieza a Vapor te notifica cuando es el momento de limpiar y elimina fácilmente la suciedad con un paño húmedo. Usando vapor para limpiar manchas, requiere hasta un 95% menos de energía que la limpieza pirolítica.

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Funciones de cocción del horno: Calor superior, Calor inferior, Aire caliente, Calor inferior y superior, Calor superior + aire caliente ventilado, Calor inferior + aire caliente ventilado, Steamify, Vapor 100% ProSteam, Vapor alto ProSteam, Vapor bajo ProSteam, Vapor medio ProSteam, Ventilador en modo conservación del calor, Vapor, Recalentar, Grill, Leudar masas, Refrescar, Descongelar, Estofar, Asar, Cocción lenta, Conservar, Calentar platos, Mantener caliente, Deshidratar, Cocción al vacío
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Seguridad niños
- Indicadores de calor residual
- Touch Control

Especificaciones de producto

Color	Negro	Mandos	Táctiles
Clase	Clase A++	Máx. Potencia grill (W)	2300
Medidas hueco (mm)	590x560x550	Potencia máxima (W)	3500
Funciones de cocción	Calor superior, Calor inferior, Aire caliente, Calor inferior y superior, Calor superior + aire caliente ventilado, Calor inferior + aire caliente ventilado, Steamify, Vapor 100% ProSteam, Vapor alto ProSteam, Vapor bajo ProSteam, Vapor medio ProSteam, Ventilador en modo conservación del calor, Vapor, Recalentar, Grill, Leudar masas, Refrescar, Descongelar, Estofar, Asar, Cocción lenta, Conservar, Calentar platos, Mantener caliente, Deshidratar, Cocción al vacío	Iluminación	2, Lateral halógena, Cenital halógena
Conectividad	Sí	Índice de eficiencia energética	61.9
Potencia total (W)	3500	Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.99
Familia	SteamPro	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52
Panel	Display CookSmart Touch+ 7,8 ", con WiFi	Potencia (lámpara)	65
Capacidad útil (L)	70	Fuente de energía	Eléctrico
Limpieza	Vapor	Tipo de producto	Horno multifunción
Medidas (mm)	594x595x567	Peso bruto	40.5
		Peso neto con todos los accesorios: (kg)	39.5
		Bandejas	1 bandeja de repostería Easy2Clean, 1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasa gris esmaltada, Juego de bandejas perforada (2) y lisa (3)
		Parrillas	1 rejilla de acero inoxidable
		Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil de acero inoxidable
		Tipo de enchufe	Schuko

