



Profesionální výsledky ve vaší kuchyni.

Připravte si pokrmy jako v profesionální kuchyni. Vyzkoušejte pečení v páře, horkém vzduchu či kombinaci obou. V nabídce je i populární metoda Sous-Vide. Skvělé výsledky získáte pomocí funkce Steamify®, automatického nastavení páry. .

Specifikace a benefity

Přiblížte se pečení odkudkoliv

S kamerou CookView® budete perfektně v obraze. Prostřednictvím inovativní technologie můžete sledovat živý přenos odkudkoliv ve svém mobilu. Pro váš dokonalý přehled a komfort při přípravě pokrmů.



Steamify® automaticky zvolí správné nastavení páry

S funkcí Steamify® je příprava skvělých pokrmů snadnější než kdykoliv předtím. Stačí zadat teplotu pečení jako obvykle a trouba automaticky upraví nastavení, aby pára dovedla vaše pokrmy k dokonalosti. Pro vaše zdravější a chutnější pokrmy.



Sous-Vide, technologie profesionálů

S technologií Sous-Vide se můžete i v domácích podmínkách pustit do vakuového vaření. Profesionální kuchaři o této technologii tvrdí, že s ní lze dosáhnout těch nejlepších, nejchutnějších a nejužitečnějších výsledků, jako v nejlepších restauracích.



- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Funkce trouby: Spodní ohřev, Ventilátor + světlo, Gril, gril + spodní ohřev, Gril + spodní ohřev + ventilátor, Gril + ventilátor, Kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor, Kruhové těleso + ventilátor, Pára + spodní ohřev + ventilátor, Pára + ventilátor, Pára + kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Paměťové funkce pro často používaná nastavení
- Dětská bezpečnostní pojistka

Využijte váš spotřebič naplno

Dobu pečení a nastavenou teplotu můžete ovládat na dálku. Užívejte si výhody dokonalé kontroly a možnosti přizpůsobit si parametry pečení odkudkoliv v domácnosti. Navíc díky aplikaci My AEG Kitchen získáte užitečné rady a spoustu inspirace.

Intuitivní obsluha s otočným ovladačem pro pohodlné vaření

S citlivým otočným ovladačem máte naprostou kontrolu nad procesem vaření, nastaveními času, teploty i funkce trouby. Aktuální nastavení se zobrazí okamžitě pouhým dotykem na jasném barevném TFT displeji. Wi-Fi připojení vám navíc umožní bezdrátovou aktualizaci softwaru.

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso + pára
Materiál vnitřku trouby	Pára
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550
Vnitřní objem (l)	70
Rozměry (mm)	594x595x567
Max. příkon (W)	3500
Požad. jistiění (A)	16
Napájecí napětí (V)	230
Délka přívodního kabelu (m)	1.5
Barva	Černá matná
Třída energetické účinnosti	A++
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mrazené pokrmy, Vaření v páře, Gril, Vysoká vlhkost, Nízká vlhkost, Střední vlhkost, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení, Vaření Sous vide, Parní regenerace, Steamify, Právě horkovzdušné pečení, Turbo gril, Příprava jogurtu

