



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 nešťavnatějších výsledků, jako v nejlepších restauracích.



Využijte váš spotřebič naplno

Dobu pečení a nastavenou teplotu můžete ovládat na dálku. Užijte 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, nastavení 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.



- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Funkce automatického bezpečnostního vypnutí
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty

Technická specifikace

Barva	Matně černá	Plocha největšího plechu (cm ²)	1424
Třída energetické účinnosti	A++	Osvětlení trouby	2, Boční halogen, Horní halogen
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550	Energetická třída	61.9
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mražené 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	Spotřeba energie se standardním zatížením (kWh/cyklus)	0.99
		Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cyklus)	0.52
		Výkon žárovky osvětlení	65
		Spotřeba trouby	Elektrická
		Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
		Hlučnost (dB)	53
		Hmotnost včetně obalu (kg)	41
Konektivita	Ano	Čistá hmotnost (kg)	40
Max. příkon (W)	3500	Vybava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt, 1 Patisserie (pečení koláčků ap.), 1 sada s děrovaným pekáčem 1/2
Parní funkce	SteamPro		
Časovač	ITex100R	Vybava trouby - rošty	1 chromovaný rošt
Vnitřní objem (l)	70	Výsuvy ve vybavě	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Čištění trouby	Pára	Délka přívodního kabelu (m)	1.5
Rozměry (mm)	594x595x567	Zakončení	Schuko
Typ ovládání trouby	Ovládací kolečko s dotykem	Teplota povrchu dveří max. K (podle EN30 nebo 60335-1)	30
Max výkon grilu (W)	2300		
Max výkon trouby (W)	3500		
Teplotní rozsah	30°C - 230°C		

