



#### 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, 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.

- 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
- Možnost elektronického nastavení trouby: denní paměť 3 dny zpětně, minutka, osvětlení trouby zapnout / vypnout (menu + samostatné tlačítko), Over the air update (OTA), zapnutí při otevření dvířek, zapnutí při stisknutí tlačítka, ukazatel teploty (°C), ukazatel zbytkového tepla, použití zbytkového tepla, proplachování, info k servisu, funkce rychlého nastavení, čištění párou (2 cykly: Steam Cleaning, Steam Cleaning Plus), vypnutí denního času při vypnuté troubě, doporučená teplota, denní čas, demo program s kódem, odvápnění, nastavení jasu disp., Display Full colour TFT rotary 175x35mm, Drying function after cavity steaming, elektronická regulace teploty, výběr rychlého předehřátí, jídelní sonda, automatické vypnutí jídelní sondy, jídelní sonda - indikace teploty jádra, jazyky / textový displej, hlavní vypínač, jídelní sonda s odhadem času, Info button & short function description, udržení teploty 65°C, tóny kláves, alarmů a chyb, aktivace/deaktivace (kromě hlavního vypínače), 255 různých přednastavených programů vaření Assist (váha/senzor jídla/pára/SousVide), 3 oblíbené programy, 32 jazyků, akustický signál, ovládání aplikací, automatické vypnutí, nastavení hlasitosti minutky, vnitřní kamera, Check Result/Time extension (Finish Assist by remaining 10% duration), Child lock (in off mode), minutka pro čištění, Clock style in standby (2 versions), konektivita, čas vaření, čas vaření s odhadem konce, odpaření, nastavení tvrdosti vody
- Halogenové osvětlení
- Automatické osvětlení na otevření dveří
- Tlumené dovírání dvířek
- Zastavení horkovzdušného větráku při otevření dveří
- Chladicí ventilátor
- Plechy dodávané s troubou: 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt, 1 Patisserie (pečení koláčků ap.), 1 sada s děrovaným pekáčem 1/2

## Technická specifikace

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Typ výrobku                      | Vestavná pečicí trouba   |
| Systém tepelné úpravy            | Ventilátor + kruhové topné těleso + pára   |
| Čištění trouby                   | Pára   |
| Prostor pro instalaci VxŠxH (mm) | 590x560x550  |
| Vnitřní objem (l)                | 70   |
| Max. příkon (W)                  | 3500   |
| Požad. jističení (A)             | 16   |
| Přívodní kabel                   | 1.5 m se zakončením  |
| Napájecí napětí (V)              | 230  |
| Barva                            | Černá matná  |
| Třída energetické účinnosti      | A++  |
| Funkce trouby                    | Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Příprava jogurtu, 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 |

