



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.



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.



Využijte váš spotřebič naplno

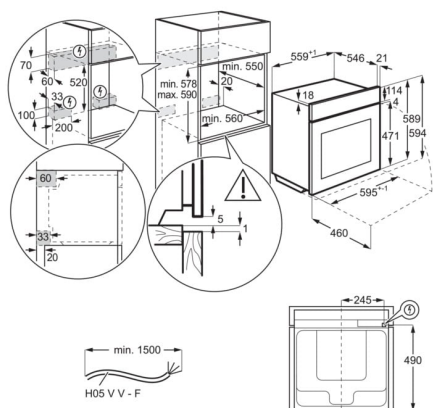
Dobu pečení a nastavenou teplotu můžete ovládat na dálku. Užívejte si výhody dokonalé kontroly a možnosti přizpůsobit si parametry pečení odkudkoliv v domácnosti. Navíc díky aplikaci My AEG Kitchen získáte užitečné rady a spoustu inspirace.

- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Barva: nerez s povrchovou úpravou proti otiskům prstů
- 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	Nerez ocel s úpravou proti otiskům	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/cykus)	0.99
		Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cykus)	0.52
		Výkon žárovky osvětlení	65
		Spotřeba trouby	Elektrická
		Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
		Hlučnost (dB)	53
Konektivita	Ano	Hmotnost včetně obalu (kg)	39.5
Max. příkon (W)	3500	Čistá hmotnost (kg)	38.5
Parní funkce	SteamPro	Výbava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
Časovač	ITex100R	Výbava trouby - rošty	1 chromovaný rošt
Vnitřní objem (l)	70	Výsuvy ve výbavě	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	Obsažené příslušenství	TR1LFSTV, Testovací proužek tvrdosti vody
Max výkon grilu (W)	2300	Materiál dutin / Vnitřní materiál	Grey Enamel;Stainless steel fan cover
Max výkon trouby (W)	3500		
Teplotní rozsah	30°C - 230°C		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

