



Uzraugiet un apgūstiet katru maltīti

9000 CookView® cepeškrāsns ir aprīkota ar Wi-Fi savienojumu un iekšējo kameru. Objektīvs ļauj ieskatīties cepeškrāsnī, kas ar bezvadu savienojumu pieslēgta MyAEG Kitchen lietotnei. Izmantojiet savu viedtālruni, lai apgūtu un uzraudzītu katru ēdienu, tiešraidē regulējot nepieciešamos iestatījumus, tādus kā temperatūra vai

A++, SteamPro CookView Steamify Sous-vide, 60x60 cm, nerūs. tēr., 70l, vadības rotors, termozonde, tvaika tīr., Wi-Fi, 25 gatavošanas režīmi, 255 autom. progr., Softclosing durvis, TR1LFSTV

Priekšrocības un funkcijas

Pietuvojies zeltaini brūnajam

Jūs ziniet, ka ēdiens ir gatavs, tikai uz to paskatoties. Protams, ka jūs to ziniet. Un ar AEG CookView® kameru jums tagad ir veids, kā savā mobilajā ierīcē attālināti pārbaudīt gatavojamā ēdiena krāsu.



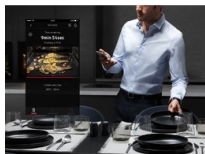
Ar Steamify® automātiski pielāgo tvaika līmeni

Izmantojot Steamify® funkciju, iestatiet vajadzīgo temperatūru, un cepeškrāsns automātiski noregulēs tvaika līmeni. Veselīgākam, garšīgākam ēdienam. Gatavošana ar tvaiku izceļ bagātīgas garšas un saglabā uzturvērtību. Un ar Steamify® funkciju to var viegli izdarīt.



Connected Cooking lielākai kontrolei virtuvē

Iegūstiet personisko palīgu virtuvē ar Connected Cooking. Pārvaldiet savas cepeškrāsns iestatījumus, tostarp laiku un temperatūru, no savas mobilās ierīces. Gūstiet iedvesmu receptēm, kā arī ieteikumus ēdiena gatavošanai. Vai izmantojiet to, lai pārbaudītu ēdiena progresu, atrodoties citā telpā.



- Iebūvējama cepeškrāsns
- Daudzfunkcionāla cepeškrāsns ar tvaika funkcijām
- Cepeškrāsns elektroenerģijas patēriņa klase: A++
- Cepeškrāsns gatavošanas režīmi: sacepums, apakšējā karsēšana, maizes cepšana, tradicionālā gatavošana, atkausēšana, mīklas raudzēšana, žāvēšana, saldēta pārtika, tvaiks, grilēšana, augsts mitrums, zems mitrums, vidējs mitrums, siltuma uzturēšana, ventilatorā kars. ar mitrumu, pīcas uzstādījumi, trauku uzsildīšana, konservēšana, lēna gatavošana, SousVide gatavošana, reģenerācija ar tvaiku, Steamify, gatavošana ar ventilatoru, turbo grilēšana, jogurta funkcija
- Nerūsošs tērauds ar pārklājumu pret pirkstu nospiedumiem
- Cepeškrāsns tilpne ar 3 gatavošanas līmeņiem
- Cepeškrāsns ātrās uzkarsēšanas funkcija
- Termozonde
- Automātisks temperatūras piedāvājums
- Atmiņas programmas visbiežāk lietotajiem iestatījumiem
- Automātiskās gatavošanas pēc svara programmas
- Elektroniska temperatūras iestatīšana
- Gatavošanas laika pagarināšanas funkcija
- Elektroniska bērnu drošības funkcija
- Cepeškrāsns automātiskās atslēgšanās funkcija
- Atlikušā siltuma indikācija
- Skārienvadība
- Displejs ar valodu izvēlni

Restorāna cienīgi rezultāti mājās apstākļos

Profesionāli šefpavāri jau sen izmanto "sous vide" gatavošanas metodi, lai iegūtu pastāvīgi nevainojamu rezultātu. SousVide cepeškrāsns ienes jūsu mājā restorāna kvalitātes tehnoloģiju, ļaujot jums radīt ēdienus, kas pārsniedz jebkuras prasības.

Gatavojiet gudrāk, izmantojot krāsu displeju un vadības rotoru

Intuitīvi pārvaldiet gatavošanu cepeškrāsnī ar krāsu displeju un vadības rotoru. Pārlūkojiet programmas, iestatiet taimerus un izvēlieties specializētas funkcijas ar vienu vienīgu pagrieziena - tas viss tiek parādīts digitālajā displejā. Un saņemot bezvadu programmatūras atjauninājumus, izmantojot Wi-Fi savienojumu.

Produkta specifikācija

Iebūvēšanas izmēri AxPxD, mm	590x560x550
A x P x D, mm	594x595x567
Krāsa	Nerūsējoša tērauda ar pārklājumu pret pirkstu nospiedumiem
enerģijas patēriņa klases	A++
Cepeškrāsns tīrīšana	Ar tvaiku
Strāvas vada garums, m	1.5
Kopējā pieslēguma jauda, W	3500
Virsmas vadība	Nē
Tīkla spriegums, V	230
Frekvence	50
Drošinātājs, A	16
Durvju drošības sistēma	nav
Produkta svars	39.5 / 38.5
Kontaktdakša	"Schuko"
Neto tilpums, l	70
Uzstādīšana	Iebūvējama

