

# AEG

## HIGHLIGHTS 2024



FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN



# INHALT

## KOCHEN

MATTBLACK RANGE	12
STEAM-RANGE	34
AUTARKKOCHFELDER	44
DUNSTABZUGSHAUBEN	60



**SteamPro Dampfbacköfen**



**Kochfelder mit integriertem Dunstabzug**

## SMARTE KÜCHENGERÄTE 30



Die neuen MultiChill 0°  
Kühl-Gefrierkombinationen

## KÜHLEN/GEFRIEREN

68

## GESCHIRRSPÜLEN

86



## SONDERZUBEHÖR

96

## WASCHEN/TROCKNEN

98

# AEG

## UNSER ZIEL: EINE BESSERE WELT FÜR ALLE

In einer Welt, die sich stetig verändert, stehen wir für Wandel, Bewegung und Fortschritt. Unsere Ingenieure und Designer erfinden seit Jahrzehnten innovative Geräte und Lösungen, die dein Leben angenehmer und genussvoller machen und immer wieder neue Maßstäbe setzen. So ermöglichen wir dir Produkterlebnisse, die deinen Alltag bereichern und dich zu einem nachhaltigeren Lebensstil inspirieren – und schaffen dabei gleichzeitig einzigartige Mehrwerte. Für dich, für die Umwelt und für künftige Generationen.



### UNSER WEG ZUR KLIMANEUTRALITÄT

Bereits heute haben wir als eines der ersten Unternehmen weltweit unser wissenschaftsbasiertes Klimaziel erreicht. Und wir wollen noch mehr: Bis 2030 möchten wir klimaneutral sein – und bis 2050 streben wir Klimaneutralität in der gesamten Wertschöpfungskette an. Sowohl bei Electrolux als auch bei unserer Premium-Marke AEG.



Scannen für  
mehr Infos

### DEN GANZEN PRODUKTLEBENSZYKLUS IM BLICK

Unser breit aufgestelltes Nachhaltigkeitsprogramm „For the Better 2030“ bündelt verschiedenste Initiativen, mit denen wir uns hinsichtlich Ökobilanz und Unternehmenskultur immer weiter verbessern, fortlaufend nachhaltigere Produkte entwickeln und das Leben für alle insgesamt besser machen.

\* Scope 1 und 2: Wissenschaftsbasiertes Ziel (Science Based Target, SBT). Beinhaltet Beiträge aus Energieverbrauch und flüchtiger Treibhausgasemissionen.

\*\* Unternehmensziel, klimaneutraler Betrieb (Scope 1 + Scope 2 = 0) bis 2030

\*\*\* UNGC Business Ambition für 1,5 °C – klimaneutrale Wertschöpfungskette bis 2050

1980

AEG bringt u. a. mit dem Staubsauger Vampyr 6006 mit Energiespartaste die ersten energiesparenden ÖKO-Geräte auf den Markt

1986

Die erste ÖKO-LAVAMAT – spart 20 % Waschmittel

1987

Effizienter Kochen – mit dem ersten Induktionskochfeld für den privaten Gebrauch

1993

Der erste AEG ÖKO-Vampyr mit nur 750 Watt sowie die ersten FCKW-freien Kühl- und Gefrierschränke kommen auf den Markt

1997

Der erste Wäschetrockner mit Wärmepumpen-Technologie – spart 50 % Energie

2007

ProSteam® Wäschetrockner mit Dampfbehandlung frischen Wäsche ohne Waschen auf und reduzieren den Bügelaufwand

2009

AEG stellt den ersten Staubsauger der Welt aus bis zu 55 % recyceltem Kunststoff her

2010

Die AEG ÖKO-Produktfamilie geht in Serie: größtenteils aus recyceltem Kunststoff hergestellt, Verpackungen zu 100 % recycelbar sowie Staubbeutel aus 100 % nachwachsenden Rohstoffen

2013

Der erste Wäschetrockner mit energiesparender Wärmepumpen-Technologie AEG ÖKOMix-Technologie für Waschmaschinen: reinigt Wäsche genauso gut bei 30 °C wie sonst bei 40 °C

2015

Der UltraOne ÖKO und UltraSilencer ÖKO erhalten als erste Staubsauger überhaupt das Umweltzeichen „Der Blaue Engel“

2019

AEG AutoDose-Technologie reduziert den Waschmittelverbrauch um bis zu 60 % und schont Textilien Die neue QuickSelect-Steuerung mit EcoMeter optimiert den Energieverbrauch bei AEG Geschirrspülern

2020

Beginn der Partnerschaft mit One Earth – One Ocean e.V. für saubere Weltmeere. Gemeinsam wurden bereits rund 100 Tonnen Plastikmüll aus den Ozeanen gefischt

2022

AEG führt nachrüstbaren Mikroplastikfilter für Waschmaschinen ein Start der neuen Genesi-Baureihe – 80 % des Kühlschranks sind am Ende des Produktlebenszyklus recycelbar

2023

Einführung der EcoLine: unsere nachhaltigsten Hausgeräte, die durch effiziente Technologien Ressourcen sparen

2030

Klimaneutraler Betrieb und Transport\*\*

2050

Klimaneutral in der gesamten Wertschöpfungskette\*\*\*

# AEG

## WIR HANDELN GANZHEITLICH

Als einer der größten Hausgerätehersteller der Welt sind wir uns bei der Electrolux Group unserer Verantwortung bewusst – und agieren auch bei unserer Premium-Marke AEG entsprechend verantwortungsvoll. Wir haben eigene, strenge Klima- und Ökoziele definiert, die unser tägliches Handeln bestimmen, die Umweltauswirkungen in der gesamten Wertschöpfungskette ganzheitlich berücksichtigen und unsere Ökobilanz kontinuierlich verbessern.



\*(Electrolux Group Life Cycle Assessment, global)

\*\*Hergestellt in einer von Intertek zertifizierten "Zero Landfill"-Fabrik.

\*\*\*Analyse durch Einrides intelligente Mobilitätsplattform Saga.

Geräte bis zu  
**92%**  
recyclebar

### OPTIMIERTES RECYCLING

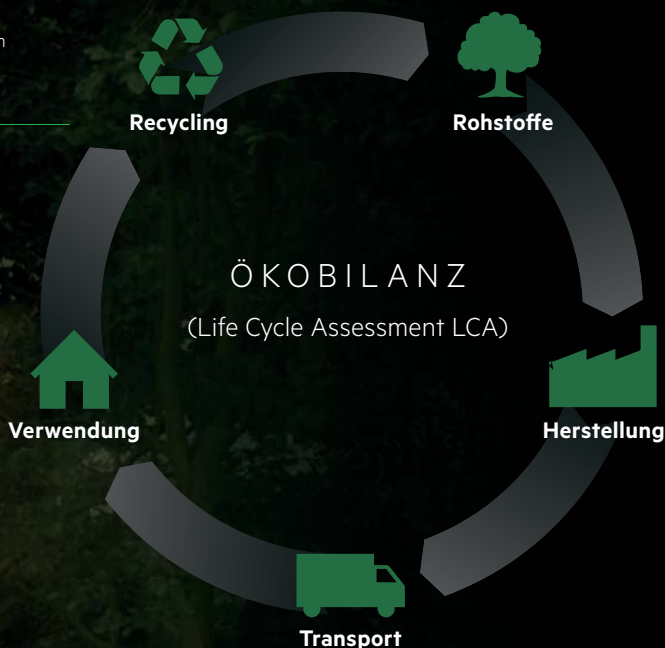
Unsere Geräte sind so konzipiert, dass sie lange halten, langfristig unkompliziert reparierbar sind und am Ende des Produktlebenszyklus bis zu 92 % recycelt werden können.

Staubsauger hergestellt aus bis zu  
**76%**  
Recycling-kunststoff

Unser Ziel:  
**100%**  
recyclebare Verpackungen

### NACHHALTIGE ROHSTOFFE

In unseren Kühlgeräten und Staubsaugern integrieren wir schon jetzt einen hohen Anteil wiederverwerteter Materialien – und immer mehr Geräte werden folgen. Zudem setzen wir über unser gesamtes Sortiment hinweg auf ökologische Verpackungslösungen.



Neue AEG  
**EcoLine**  
mit den energie-effizientesten AEG Geräten

### HOCHEFFIZIENTE GERÄTENUTZUNG

Mit 85 % der Klimaauswirkungen\* hat die Verwendung eines Gerätes entscheidenden Einfluss auf seine Ökobilanz – unsere umweltfreundlichen Geräte der neuesten Generation helfen besonders effektiv dabei, Energie und Ressourcen zu sparen. Zusätzlich helfen wir mit unseren Reparaturprodukten, die Gerätenutzungsdauer zu verlängern.

Kühlgeräte produziert in  
**Zero-Landfill Fabrik\*\***

### UMWELTBEWUSSTE HERSTELLUNG

Unsere Produktionsstätten zählen zu den modernsten der Welt. So ist das Werk im italienischen Susegana beispielsweise Zero-Landfill-zertifiziert, was bedeutet, dass während der Produktion keine Abfälle für die Mülldeponie anfallen.

**-1.500**  
Tonnen CO<sub>2</sub>  
in den nächsten 5 Jahren\*\*\*

**-92% CO<sub>2</sub>**  
gegenüber Diesel-LKWs\*\*

### LOKAL CO<sub>2</sub>-FREIE LIEFERKETTEN

Gemeinsam mit Einride, einem der weltweit führenden Frachtechnologie-spezialisten, elektrifizieren wir unsere Logistik mit E-Trucks, reduzieren so CO<sub>2</sub>-Emissionen und verbessern den ökologischen Fußabdruck unserer Lieferketten.

# AEG

## GERÄTE DER NÄCHSTEN GENERATION



AEG  
EcoLine

Die AEG EcoLine repräsentiert unsere umweltfreundlichsten Geräte, mit denen du deinen Alltag mühelos nachhaltiger gestalten kannst. Bei jedem Gerät der Reihe kannst du dir sicher sein, dass du dich für das energieeffizienteste Produkt seiner Kategorie entschieden hast – und unsere fortschrittliche Technologie ermöglicht dir, die Umweltbelastungen bei jeder Benutzung zu minimieren.

### SCHON GEWUSST?

Wusstest du, dass **85 % der Klimaauswirkungen\*** im Lebenszyklus eines Haushaltsgeräts bei dir zu Hause während der Nutzung entstehen? Die AEG EcoLine hilft dir dank höchster Energieeffizienz und ressourcenschonender Funktionen dabei, dein AEG Gerät deutlich umweltbewusster zu nutzen.

### ENTDECKE DIE ÖKOBILANZ EINER WASCHMASCHINE

Alleine beim Wäschewaschen führt eine Überdosierung mit Waschmittel zu 10 % mehr Umweltauswirkungen\*\* und das Waschen mit 30 °C statt mit 40 °C zu 24 % weniger Auswirkungen\*\*. Das bedeutet, jeder von uns kann im Alltag bei der Gerätenutzung aktiv einen positiven Beitrag leisten – und wir unterstützen dich dabei mit unserer EcoLine automatisch.

[AEG.at/ecoline](https://www.aeg.at/ecoline)

\*(Electrolux Group Life Cycle Assessment, global)

\*\*Nutzungsphase, analysiert unter dieser Vorgabe: 220 Zyklen/Jahr, 10 Jahre Lebensdauer, Baumwolle 40-°C- vs. 30-°C-Zyklus; AISE PEFCR Flüssigwaschmittelmodell. (EU-28)





### DIE GANZE ECOLINE-VIELFALT

Geräte der EcoLine finden sich in jedem AEG Produktbereich und sind exklusiv mit einem speziellen Logo gekennzeichnet. So erkennst du unsere effizientesten Produkte schnell auf einen Blick und kannst das für dich beste Gerät auswählen.

### NOCH MEHR TRANSPARANZ FÜR DEINE KAUFENTSCHEIDUNG

Ob AEG Waschmaschine, Trockner, Waschtrockner, Kühlschrank oder Geschirrspüler – auf AEG.de kannst du mithilfe des Tools Youreko den tatsächlichen wirtschaftlichen Nutzen ermitteln, den du durch den Kauf eines energieeffizienten Geräts erzielen kannst.



Überprüfe deinen  
Energieverbrauch

**AEG.de/youreko**

# SETZE EIN STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK

Minimalistisch, hochwertig, zeitlos. Die AEG MattBlack Range beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Design, das deine Küche voll zur Geltung bringt. Durchdacht bis ins Detail – und ausgestattet mit innovativen Technologien für Kocherlebnisse auf höchstem Niveau.



## AEG MATTBLACK – DESIGN UND LEISTUNG, KOMBINIERT

Ob SteamPro Dampfbackofen oder Einbau-Kompaktbackofen – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar, beständig gegen Fingerabdrücke und leicht mit einem Mikrofasertuch zu reinigen ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte.



reddot winner 2021



Kitchen  
Innovation  
Award 2022

**AUSGEZEICHNETES  
PRODUKT**

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Funktionalität
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design
- ✓ Materialbeschaffenheit

[kitcheninnovationaward.de](http://kitcheninnovationaward.de)

# DIE MATTBLACK RANGE

**BSK999230T** | STEAMPRO COOKVIEW SERIE 9000  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUSVIDE UND CONNECTIVITY

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



#### **CookView® Kamera**

Jedes Gericht im Blick haben und jederzeit Temperatur und Gardauer anpassen. Von überall aus mit der AEG App.



#### **Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



#### **CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.



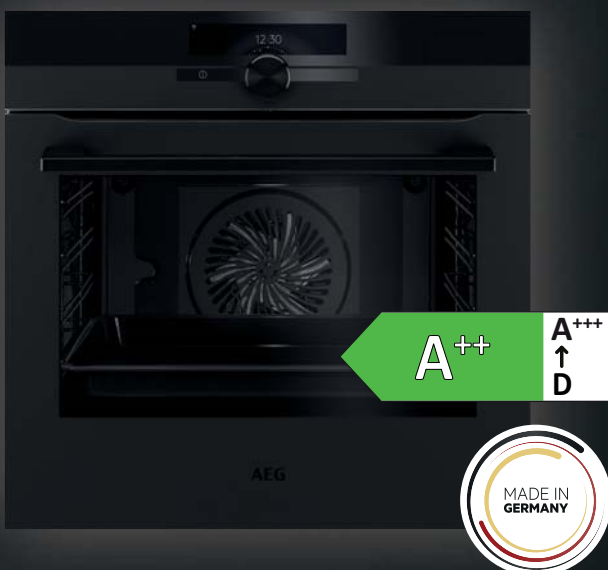
#### **Steamify® Automatische Dampfzufuhr**

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.

**Modell** BSK999230T

**BPK949230T** | ASSISTEDCOOKING COOKVIEW SERIE 9000  
BACKOFEN MIT PYROLYSE UND CONNECTIVITY

AssistedCooking Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor:  
Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



#### **CookView® Kamera**

Jedes Gericht im Blick haben und jederzeit Temperatur und Gardauer anpassen. Von überall aus mit der AEG App.



#### **Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



#### **CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.

**Modell** BPK949230T

**KSK998230T** | STEAMPRO SERIE 9000  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUSVIDE UND CONNECTIVITY

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



**Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



**CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.



**Steamify® Automatische Dampfzufuhr**

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.

Modell **KSK998230T**

**KMK965090T** | COMBIQUICK SERIE 8000  
BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE UND CONNECTIVITY

Der CombiQuick Backofen ist der schnellere Weg zu köstlichen Gerichten. Er kombiniert das Garen mit Heißluft mit der Geschwindigkeit einer Mikrowelle, um dir optimale Ergebnisse und Texturen eines herkömmlichen Backofens auf kompaktem Raum zu bieten – für besten Geschmack in kürzester Zeit.



**Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



**CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.

**Premium Drehwähler**

Innovativer Drehwähler mit Berührungssensor. Das Farbdisplay zeigt sofort die Einstellungen an.

Modell **KMK965090T**

# DIE MATTBLACK RANGE

**BSK792280T** | STEAMPRO SERIE 9000  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUS-VIDE

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



## Steamify® Automatische Dampfzufuhr

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.



## Kerntemperatursensor

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



## Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **BSK792280T**

**BPK742280T** | ASSISTEDCOOKING SERIE 8000  
BACKOFEN MIT PYROLYSE

AssistedCooking Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor:  
Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



## Pyrolyse

Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel.



## Kerntemperatursensor

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



## Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **BPK742280T**

Erfahre mehr zur neuen MattBlack Range von AEG unter [www.AEG.at/mattblack](http://www.AEG.at/mattblack)

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.

### KSK792280T | STEAMPRO SERIE 9000 DAMPFBACKOFEN MIT SOUS-VIDE

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



#### Steamify® Automatische Dampfzufuhr

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.



#### Kerntemperatursensor

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



#### Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **KSK792280T**

### KMK761080T | COMBIQUICK SERIE 8000 BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE

Der CombiQuick Backofen ist der schnellere Weg zu köstlichen Gerichten. Er kombiniert das Garen mit Heißluft mit der Geschwindigkeit einer Mikrowelle, um dir optimale Ergebnisse und Texturen eines herkömmlichen Backofens auf kompaktem Raum zu bieten – für besten Geschmack in kürzester Zeit.



#### Hocheffizienter Grill

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill



#### Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **KMK761080T**

# DIE MATTBLACK RANGE

**KKA894500T**

**EINBAU-KAFFEEVOLLAUTOMAT MIT LATTE MACCHIATO-FUNKTION**

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke für jeden Geschmack. Die vollautomatische Kaffeemaschine von AEG bietet Feinschmeckern Kaffeespezialitäten auf Barista-Level, vom intensiven Espresso bis hin zum schaumigen Cappuccino.



### Die exakt richtige Menge Milch für jeden Kaffee

Ob seidiger Latte Macchiato oder schaumiger Cappuccino, mit der Milchmengenfunktion regelst du die exakte Menge perfekt geschäumter Milch.

### Perfekt zubereitete Milch mit dem Thermobecher

Er hält den Milchschaum in der perfekten Konsistenz.



### TFT Full Touch Farbdisplay

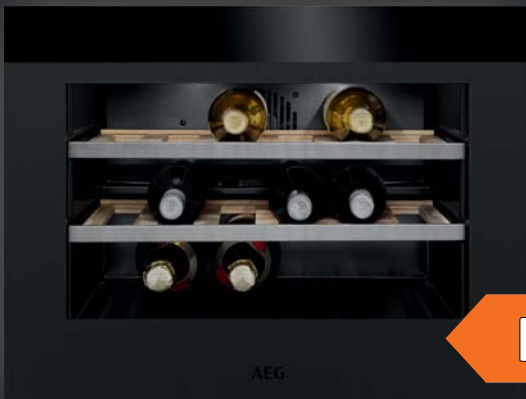
Steuere die Vielzahl von Kaffeerezepten intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten dir dabei noch mehr Bedienkomfort.

**Modell** **KKA894500T**

**KWK884520T**

**KOMPAKTER WEINKÜHLSCHRANK**

Dieser kompakte Weinkühlschrank bietet ein Höchstmaß an Stil und Flexibilität. Er überzeugt mit einem Temperaturbereich von +5 bis +20 Grad und ist perfekt im Design auf deine weiteren AEG Geräte abgestimmt.



### Lagere deinen Wein bei der richtigen Temperatur

Bei diesem Weinkühlschrank kannst du dir sicher sein, dass deine Flaschen bei genau der richtigen Temperatur gelagert werden. Durch die direkte Temperaturregelung kannst du eine Temperatur von 5 bis 20 Grad einstellen.

### Lagere bis zu 18 Flaschen, selbst wenn wenig Platz zur Verfügung steht

Lagere bis zu 18 Flaschen in diesem kompakten Weinkühlschrank. Dank des Designs hast du stets etwas servierbereit, auch wenn der Platz in deiner Küche begrenzt ist.

**Modell** **KWK884520T**



### KDK911423T VAKUUMIERSCHUBLADE

Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse. Dank unserer Vakuumierungsschublade kannst du in der eigenen Küche wie die Spitzenköche Sous-Vide-Garen und Aroma, Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal bewahren.



#### **Erstklassige Ergebnisse garantiert, auch für im Voraus zubereitete Menüs**

Bereite die Zutaten für deine Mahlzeiten dann zu, wann es in deinen Zeitplan passt. Wenn du sie versiegelst, bleiben Frische und Aroma wunderbar erhalten, bis du die Speisen garst.

#### **Bewahre den optimalen Geschmack und die Konsistenz deiner Speisen**

Dank Vakuumierungsschublade bewahrst du mehr Feuchtigkeit, und beim Garen in einem Sous-Vide-Backofen können die Gewürze besser einziehen.

---

**Modell**    **KDK911423T**

---

### NEU | KDE911424T WÄRMESCHUBLADE

Teller wärmen. Für einen Service wie im Restaurant. Diese Wärmeschublade ist die perfekte Ergänzung deiner Küche. Die Teller werden vor dem Servieren erwärmt, um die Speisen länger warm zu halten. Im Voraus zubereitete Gerichte werden auf der richtigen Temperatur gehalten. Und die Speisen werden sanft aufgetaut. So ist jede Mahlzeit zu einem Zeitpunkt servierfertig, der dir passt.



(ohne AEG Logo auf der Front)

#### **Luftzirkulation. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung**

Das Luftzirkulationssystem der Wärmeschublade garantiert gleichmäßige Ergebnisse. Die Luft wird intern bewegt, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Das bedeutet, dass jedes Gericht bei der optimalen Temperatur vom Rand bis zur Mitte herauskommt.

#### **Sanft auftauen. Geschmack beibehalten**

Die Wärmeschublade taut Speisen effizient auf und bewahrt mit geringer Hitze deren Textur und Geschmack. Denn schonendes Auftauen sorgt für köstliche Gerichte.

---

**Modell**    **KDE911424T**

---

AEG

STANDARD  
GLASKERAMIKKOCHFELD

SAPHIRMATT  
KOCHFELD

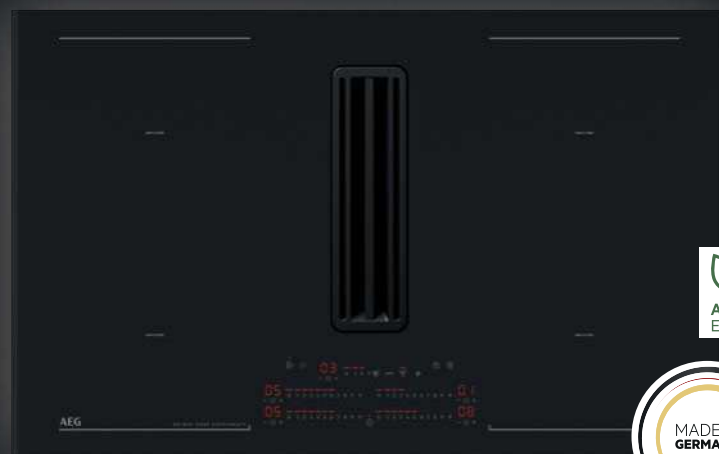
DOPPELT SO SCHNELLE REINIGUNG\*

WÄHREND ALLE ÜBRIGEN TEILE, VERGLEICHEN MIT AEG STANDARD-KOCHFELDERN, ABER OHNE BESONNENE BEHANDLUNG ODER BESONNENHEIT.

# ÜBERRAGENDER SCHUTZ VOR KRATZERN

**NEU** | XCD6847AS | KOCHFELD MIT ABZUG SAPHIRMATT  
DOPPEL-BRIDGE, UMLUFTVERSION

Induktionskochfeld mit Doppel-Bridge ermöglicht eine absolut flexible Gestaltung – von der Küchenplanung bis hin zur Nutzung des Kochfelds. Dank des integrierten Dunstabzugs muss kein separater Abzug eingeplant werden und Dampf und Gerüche werden genau da entfernt wo sie entstehen.



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



SaphirMatt-Oberfläche vereint hochwertiges, mattes Design mit Kratzfestigkeit und lässt sich mühelos reinigen.



#### Zweifach Bridge-Funktion

Es können jeweils zwei Kochzonen auf beiden Seiten des Kochfelds kombiniert werden – ideal für große Töpfe und Pfannen.



#### Lüften-Funktion

Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen. Mit 33 dB(A) extrem leise.

#### 2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.

Modell XCD6847AS\*

\* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau.



STANDARD  
KERAMIKKOCHELFELD

BIS ZU 4x WENIGER  
KRATZER\*

SAPHIRMATT-  
KOCHELFELD

\*BASIEREND AUF EXTERNEN TESTS,  
VERGLEICHEN MIT UNSERER STANDARD-  
KOCHELFELDOBERFLÄCHE OHNE SPEZIELLE  
BEHANDLUNG ODER BESCHICHTUNG.

**NEU | KID8857AS | 5-FACH INDUKTION SERIE 8000  
MIT SENSEBOIL® & FRY SAPHIRMATT**

SenseBoil® & Fry Kochfeld mit Sensoren zum Kochen und Braten ermöglicht perfekte Ergebnisse und spart gleichzeitig Energie.



SaphirMatt-Oberfläche vereint hochwertiges, mattes Design mit Kratzfestigkeit und lässt sich mühelos reinigen.



**SenseFry® – perfekte Bratergebnisse**

Der Brat-Sensor erzielt beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz.



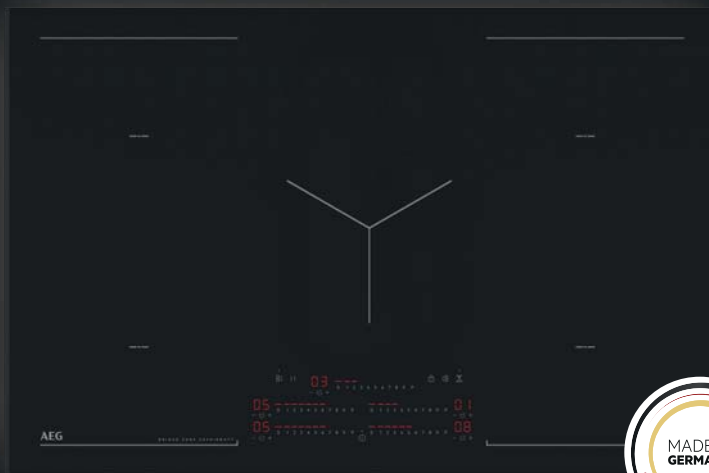
**SenseBoil® Sensor**

Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert.

Modell **KID8857AS\***

**NEU | KID6857AS | 5-FACH INDUKTION SERIE 6000  
SAPHIRMATT**

Flex Induktionskochfeld mit Doppel-Bridge für die Verwendung von großem Kochgeschirr. Die Bridge-Taste verbindet zwei Kochzonen zu einer großen, sodass auch übergroßes Kochgeschirr optimal erhitzt wird.



SaphirMatt-Oberfläche vereint hochwertiges, mattes Design mit Kratzfestigkeit und lässt sich mühelos reinigen.



**Zweifach Bridge-Funktion**

Es können jeweils zwei Kochzonen auf beiden Seiten des Kochfelds kombiniert werden – ideal für große Töpfe und Pfannen.



**Direct-Control**

4 individuell einstellbare Kochzonenregler ermöglichen maximalen Bedienkomfort beim Kochen.

Modell **KID6857AS\***

# DIE MATTBLACK RANGE

SANTO RCB736D4MG

KÜHL-GEFRIERKOMBINATION / EXTRACHILL + NOFROST

Erstmals in MattBlack Glas-Design und mit puristischer Front. Das flache Türdesign mit seitlich in der Kühlschranktür integriertem Griff unterstreicht das einzigartige MattBlack-Design.



**360° Cooling: Optimierte Luftzirkulation. Hält Lebensmittel länger frisch**

Ein innovatives Zirkulationssystem mit mehreren Luftkanälen befördert konstant gekühlte Luft in jede Ecke. Die gelagerten Nahrungsmittel bleiben haltbarer und unnötiges Wegwerfen von Speisen lässt sich so vermeiden.



**ExtraChill Schublade: Ideal zur Lagerung von Fisch, Fleisch und Käse.**

Die separierte Schublade sowie die konstante Zirkulation der Kaltluft stellen sicher, dass die Temperatur niedriger bleibt als im Rest der Kühl-Gefrierkombination.



**NoFrost**

Dank NoFrost ist kein Abtauen nötig. Der Gefrierschrank bleibt praktisch immer eisfrei und spart durch optimalen Betrieb Energie.

Modell RCB736D4MG

**DVK6981HR**  
DESIGN-WANDHAUBE IN MATTBLACK

Mit einem ultrastarken Motor ausgestattete und energiesparende Dunstabzugshaube. Diese kopffreie Dunstabzugshaube zeichnet sich durch ihren Stil und durchdachtes Design aus. Der sehr leistungsstarke und energieeffiziente Motor hält die Luft selbst in großen Küchen sauber.



**Hob²Hood**

Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert, schaltet sich beim Kochen selbst ein und ab.



**SilenceTech**

Auch bei maximaler Leistungsstufe entstehen keine störenden Geräusche.

Modell **DVK6981HR**



# ANSPRUCHSVOLLES DESIGN. OPTIMALE LAGERUNG



## Perfektioniertes Regalsystem –

Lagere deine gesamte Sammlung in unserem Premium Weinklimaschrank, unabhängig der Flaschengröße. Die ausziehbaren Premium-Holzablagen bieten den idealen Abstand für alle 750-ml-Flaschentypen – sogar deinen Lieblings-Champagner, ohne das Etikett zu zerkratzen.



## LCD-Display mit Touch Control

Zuverlässige Temperaturkontrolle über digitale Temperatursteuerung und -anzeige.



Die perfekte Beleuchtung für deine Weinsammlung. Volle Sicht auf jedes Regal mit gleichmäßiger, seitlicher LED-Beleuchtung.



Die integrierte Griffmulde bietet Komfort, leichte Reinigung und moderne Optik.

# DIE MATTBLACK RANGE

**NEU | AWUD040B8B**

UNTERBAU-WEINKLIMASCHRANK SERIE 8000 MIT DUAL-ZONE

Stelle deinen Wein zur Schau. Mit Stil.

8000 Perfect Shelving stellt deine Weinsammlung mit ausziehbaren, hochwertigen Holzregalen zur Schau. Mit optimalem Abstand entworfen, um alle wichtigen 750-ml-Flaschen, einschließlich deines Lieblings-Champagners, aufzunehmen, ohne deren Etiketten zu zerkratzen.



## Optimale Temperaturen.

### Mit Dual-Zone Pro

Dual-Zone Pro verfügt über zwei unabhängige Fächer, die individuell eingestellt werden können, um deine Weine bei optimaler Serviertemperatur zu halten: 6–12 °C für Weißweine oder Sekt und 14–20 °C für Rotweine. Oder stelle eine Zone zwischen 12–14 °C für die Lagerung ein.



## Cellar Pro 5

Die perfekte Weinqualität dank der 5 Fundamente der richtigen Weinlagerung: Temperaturstabilität, hohe Luftfeuchtigkeit, dunkle Lagerfläche, vibrationsfreie Umgebung und ideale Luftzirkulation.



## Erstelle ein edles Beleuchtungsdisplay mit seitlicher LED-Beleuchtung

Die perfekte Beleuchtung für deine Weinsammlung. Volle Sicht auf jedes Regal mit seitlicher LED-Beleuchtung.



Modell **AWUD040B8B**

# DIE PERFEKTE WEINQUALITÄT DANK DER 5 FUNDAMENTE DER RICHTIGEN WEINLAGERUNG



## Konstante Temperaturen

Gleichbleibende Temperaturen sind das A und O bei der Lagerung deiner Weine: sowohl zum Erhalt der Aromen als auch für eine ausgewogene Reifung.



## Mehr als 50% Luftfeuchtigkeit

Eine Luftfeuchtigkeit von über 50% ist vor allem für intakte Korken und zur Vermeidung von Oxidationsprozessen ausschlaggebend.



## Dunkle Lagerung

Neben Temperaturschwankungen und Oxidation ist Licht einer der schlimmsten Feinde von Wein und kann sehr schnell negative Auswirkungen auf Geschmack und Farbe haben. Deshalb sollte er keinesfalls über einen längeren Zeitraum hellem Licht bzw. Sonnenlicht ausgesetzt werden.





### Keine Vibrationen

Erschütterungen und Bewegungen beschleunigen den Reifeprozess deines Weines und können so sein feines Gleichgewicht stören. Deine Weinsammlung sollte in einem Weinkeller oder Weinklimaschrank gelagert werden, weit weg von Wäschetrocknern, Geschirrspülern oder sonstigen vibrierenden Geräten, um die Erschütterungen so gering wie möglich zu halten.



### Gute Belüftung

Zur Vermeidung von Schimmelbildung, die unerwünschte Gerüche verursacht und den Korken beeinträchtigt, sorgen wir für eine natürliche Dauerbelüftung mittels „Umlufteffekt“, der dem Klimaschrank konstant neue Luft von außen zuführt.

## WUSSTEST DU SCHON?

In herkömmlichen Kühlschränken können Korken schrumpfen und dadurch deinen Wein verderben



### +50–80 % LUFTFEUCHTIGKEIT

Die perfekte Luftfeuchtigkeit hält deine Korken geschmeidig und schützt so deinen Wein.



### –50 % LUFTFEUCHTIGKEIT

Der Wein kann oxidieren oder verderben, da die Korken schrumpfen, austrocknen oder porös werden.



### +80 % LUFTFEUCHTIGKEIT

Korken können schimmeln und so den Geschmack deines Weins beeinträchtigen. Zudem lösen sich die Weinetiketten ab.



# DIE SCHNELLSTE UND EINFACHSTE INSTALLATION AM MARKT

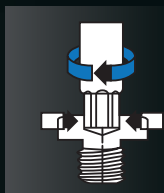
BIS ZU 30 % WENIGER  
INSTALLATIONSSCHRITTE\*

\* Bezieht sich auf das Verhältnis der Gesamtzahl der Arbeitsschritte, die benötigt werden, um ein AEG-SET bestehend aus Backofen, Kochfeld, Geschirrspüler und Kühlschrank zu installieren, verglichen mit der Anzahl von Arbeitsschritten bei der Installation von vier vergleichbaren Geräten der Hauptwettbewerber. Die Arbeitsschritte je Gerät wurden auf Grundlage der Anleitungen der jeweiligen Hersteller ermittelt. Die so ermittelten Arbeitsschritte der vier Produkte eines Herstellers werden zur Gesamtzahl der Arbeitsschritte pro Set addiert.

## PerfectFit Torx

Für die einfache Installation der AEG-Einbaugeräte benötigst du nur eins: den Torx-Schraubendreher. Lästiges Auswechseln entfällt, da du nur ein Werkzeug für alle Geräte brauchst. Außerdem ist er 13 mal langlebiger als andere Schraubendreher und beschädigt beim Drehen nicht die Schrauben.

## DEINE VORTEILE IM ÜBERBLICK



**Bessere Positionierung**  
Die Schraube ist immer in einer Linie mit dem Schraubendreher.



**Keine Beschädigung**  
Es entsteht kein Defekt am Schraubenkopf.



**Schnellste Installation**  
Lästiges Aufsatzwechseln entfällt.



**Besserer Grip**  
Der Schraubendreher kann nicht mehr überdrehen.



**13x langlebiger**  
Torx T20 – Aufsatz hält 13 mal länger als ein Kreuzschlitz-Aufsatz.

# OPTIMALE INTEGRATION

Kombiniere 45 cm und 60 cm Backöfen mit einem Abstand von nur 6 Millimetern zwischen den Produkten.

45 cm und 60 cm Backöfen können ohne Belüftung von oben kombiniert werden. Verwende unsere optionalen seitlichen Schnapper\*, die den Einsatz von Werkzeug überflüssig machen.



Unsere AEG-Einbaugeräte fügen sich nahezu nahtlos in deine Küche ein, die Anpassung der Einbaugerätemaße mit den Nischenmaßen der Küchenmöbel ermöglicht ein einzigartiges schmales, modernes Fugenbild.

\* bitte bei der Küchenmöbelbestellung die Modellbezeichnung der verplanten Geräte angeben, damit der Küchenhersteller die kleinen Spaltmaße realisieren kann.



# KINDERLEICHTE INSTALLATION MIT DER AEG-APP

PERFEKTE SCHNELLE INSTALLATION, EINFACH PER TOUCH.

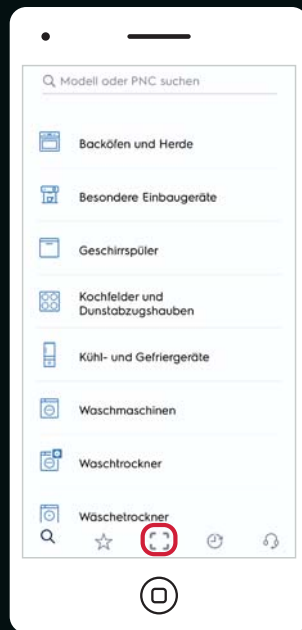
Entdecke die professionellste und schnellste Art AEG-Geräte zu installieren. Eine App ausschließlich für die professionelle Gerätemontage. Sie bietet eine Scan- und Suchfunktion sowie intuitive Montage-Hinweise für den perfekten Einbau.

1



Hier scannen und zur Installer App Webseite kommen. Entscheide, ob du mit der App oder im Browser arbeiten möchtest.

2



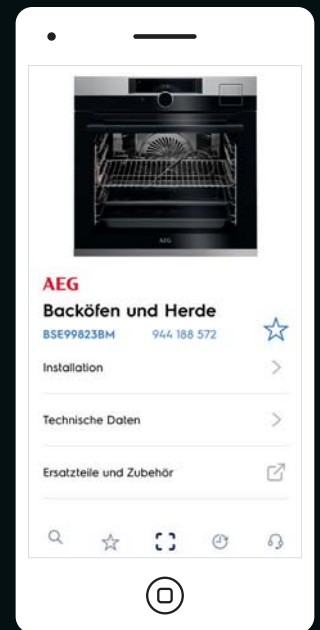
Wie hier in der App-Version zu sehen, kannst du mit dem markierten Symbol die Scan-Funktion öffnen.

3



Richte die Kamera auf den Barcode, der sich auf der Geräteverpackung befindet.

4



Schritt für Schritt erhältst du intuitive Montage-Hinweise, die dich bei deiner Installation aktiv unterstützen.

**Zur Installer App  
Website:**



**Scanne mit der Installer App den folgenden  
Barcode, um die Funktionsweise der App zu testen:**



# AEG SMARTKITCHEN

## KOCHEN WIRD INTELLIGENT

Mit AEG SmartKitchen und unseren vernetzten Dampfbacköfen und herkömmlichen Backöfen können Garvorgang, Zeit, Temperatur und das Gericht selbst von überall aus überwacht und gesteuert werden – die WiFi-Vernetzung über WLAN und nahtlose Integration ins AEG Smart Home machen es möglich.

So holst du mit der AEG App oder per Sprachsteuerung einfach das Beste aus deinen Gerichten heraus und genießt zugleich einzigartige Kocherlebnisse und Bedienkomfort ohne Grenzen.

### REMOTE CONTROL

Mit der AEG App kannst du alle Ofeneinstellungen aus der Ferne steuern und überwachen. Du hast Garzeiten und Temperaturen immer im Griff – und bist über den Garvorgang stets auf dem Laufenden. Praktische Zusatzfunktion wie AEG Steamify® können aktiviert und gesteuert werden.

### SPRACHSTEUERUNG

Mittels Google Assistant lässt sich dein vernetzter AEG Backofen mit deiner Stimme bedienen. So hast du die Hände frei und den Kochvorgang dennoch unter voller Kontrolle – und kannst dich einfach anderen Dingen widmen.

### COOKVIEW®

Mit der CookView® Kamera erhältst du ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf dein Smartphone. Beende jeden Garvorgang punktgenau und spare dir den wiederholten Gang zum Ofen. Du hast beides: Zeit für dich oder deine Gäste, gleichzeitig gelungene Bratenkrusten und saftig lockere Kuchen.



### CAMCOOK®

CamCook® ist die intelligente Speisen-erkennung, mit der du deine Lieblingsgerichte jedes Mal wie gewünscht zubereitest.

Nimm mit deinem Smartphone ein Bild des Gerichts auf – K.I. Technologie analysiert und speichert es und überträgt die Wunscheinstellungen direkt an den Ofen.

### KOCHASSISTENT

Mit AssistedCooking bekommst du jedes Mal mühelos und einfach die perfekten Kochergebnisse. Wähle über das Ofendisplay oder in der AEG App aus einer Vielzahl von Gerichten deine Wunschspeise aus und der integrierte Kochassistent schlägt dir die optimalen Einstellungen vor, für ein perfektes Garergebnis.



# EINFACH MEHR GENUSS ANSTEUERN

Die Bedienkonzepte der neuen Generation von AEG lassen keine Wünsche offen und bieten dir intuitiven Bedienkomfort.



#### Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor

Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt dich der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü. Steuere den Kochassistenten für perfekte Garergebnisse oder führe bequem Software-Updates durch über das WLAN-Netzwerk.



#### Mit unserem großen TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Mit unserem großen TFT-Farbdisplay kannst du intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü oder die Beheizungsarten scrollen. Oder steuere den Kochassistenten für perfekte Garergebnisse und führe Software-Updates über das WLAN-Netzwerk durch. Eine einfache und übersichtliche Bedienung, die dir einen maximalen Bedienkomfort bietet.



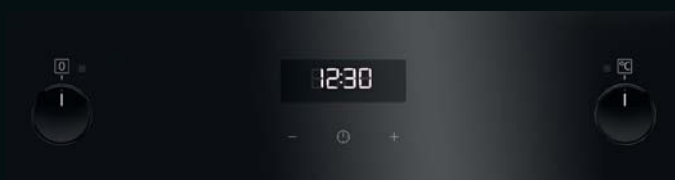
#### TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Steuere alle Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen auf dem TFT-Farbdisplay. Zusätzlich kann der Kochassistent dir die optimale Einstellung von Garzeit, Temperatur und anderer Funktionen individuell angepasst an dein Gericht empfehlen. Symbole und Texte bieten dir noch mehr Bedienkomfort.



#### LED Display mit Touchbedienung

Erlebe eine neue Art der Backofen-Steuerung mit dem LED-Display mit Touchbedienung. Die übersichtliche Benutzeroberfläche ermöglicht eine intuitive Bedienung und dynamische Anpassung von Garzeit, Temperatur und anderer Funktionen.



#### Display mit Timer: Präzise Übersicht über den Garvorgang

Die Timeranzeige informiert dich sekundengenau über den Garvorgang. Auf dem übersichtlichen Bildschirm kannst du den Timer einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer präzise programmieren.



# STEAMIFY®: DIE AUTOMATISCHE DAMPFZUFUHR

Mit Steamify® kochst auch du deine gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Du wählst die Temperatur und dein Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



Automatische  
Anpassung der  
Dampfmenge



## + DAMPF

50–100 °C

DAMPFGAREN

Eine schonende und gleichmäßige Garmethode für besonders saftige Ergebnisse.

105–130 °C

SCHMOREN

Ideal zum Aufwärmen von Resten, die schmecken wie frisch zubereitet.

135–150 °C

SANFTES  
ÜBERBACKEN

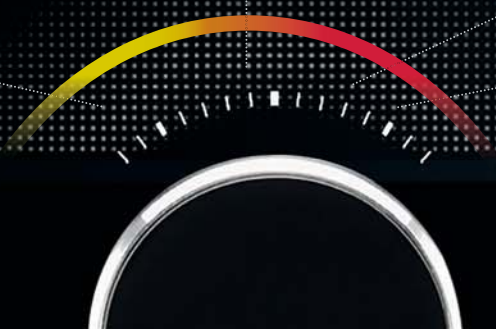
Verleiht deinem Gargut eine goldbraune und knusprige Kruste.

155–230 °C

BACKEN/BRATEN

Ideal zum Braten und Backen: sorgt für eine knusprige Kruste und einen saftig zarten Kern.

Erfahre mehr zur  
automatischen Dampfzufuhr  
mit der Steamify®-Funktion  
unter [www.AEG.de/steamify](http://www.AEG.de/steamify)



# UNSERE EINBAU- BACKÖFEN IM ÜBERBLICK

Unsere Dampftechnologien machen deinen Gerichten Dampf: die Dampfbacköfen SteamBoost und SteamPro sowie die Backöfen mit Dampfzugabe SteamCrisp® und mit Feuchtigkeitszugabe SteamBake. Durch die Kombination von Dampf mit herkömmlicher Hitze holst du einfach aus jedem Gericht das Maximum an Geschmack heraus.



#### Sous-Vide

Schonendes Garen im Vakuum.



#### Steamify®\*

Passt das entsprechende Dampfniveau an die gewünschte Temperatur an.



#### Dampf-Programme

SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe, Feuchtigkeitssensor in Kombination mit Heißluft in drei Dampfintensitäten (hoch, mittel, niedrig) oder Dampfgaren mit 100 % Dampf.



#### Kerntempersensoren\*

Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



#### Heißluft mit Ringheizkörper


Durch das Heißluftsystem wird die Hitze gleichmäßig in jede Ecke des Garraums verteilt.



#### Pyrolytische Selbstreinigung\*

Verwandelt Essensreste bei hoher Temperatur in geruchlose Asche. Einfach auswischen und der Ofen ist sauber.








\* Steamify®-Funktion, Kerntempersensoren sowie Pyrolyse nur bei ausgewählten Produkten

 Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



**Connectivity:**

WLAN-fähiger Backofen, Temperatur und Ofenfunktionen steuerbar über AEG App per Mobilgerät oder Google Assistant. Jetzt neu mit CamCook® K.I.Technologie, die das Gericht erkennt und die Wunscheinstellungen an den Ofen sendet.

 <p><b>6000 SurroundCook</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Sunburst</li> <li>Icon: Grid</li> </ul>	 <p><b>6000 SteamBake</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Cloud with leaf</li> <li>Icon: Steamify</li> <li>Icon: Sunburst</li> <li>Icon: Grid</li> </ul>	 <p><b>7000 SteamCrisp</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Cloud with three lines</li> <li>Icon: Steamify</li> <li>Icon: Sunburst</li> <li>Icon: Grid</li> </ul>	 <p><b>8000 Assisted-Cooking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Steamify</li> <li>Icon: Sunburst</li> <li>Icon: Grid</li> </ul>	 <p><b>8000 SteamBoost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Steamify</li> <li>Icon: Sunburst</li> <li>Icon: Grid</li> </ul>	  <p><b>9000 SteamPro</b></p> <p><b>SteamPro mit CookView®</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Icon: Camera</li> <li>Icon: Cloud with three lines</li> <li>Icon: Steamify</li> <li>Icon: Sunburst</li> </ul>
---	---	---	---	--	---

6000 SurroundCook

6000 SteamBake

7000 SteamCrisp

8000 Assisted-Cooking

8000 SteamBoost

9000 SteamPro  
SteamPro mit CookView®



# DAMPF FÜR JEDES GERICHT. ERHÄLT DIE NÄHRSTOFFE

Die Steam-Range von AEG bietet dir vier verschiedene Ofen-Kategorien, die deinen Gerichten Dampf machen: die Dampfbacköfen SteamBoost und SteamPro sowie die Backöfen mit Dampfzugabe SteamCrisp® und mit Feuchtigkeitzugabe SteamBake. Durch die Kombination von Dampf mit herkömmlicher Hitze holst du einfach aus jedem Gericht das Maximum an Geschmack heraus.



## Steamify®: Automatische Dampfzugabe

Mit Steamify® kochst du deine gewohnten Rezepte schonend mit Dampf. Du wählst einfach die Temperatur aus und dein Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



## Sous-Vide-Funktion

Sous-Vide bringt die Technologie der Profi-Köche in dein Zuhause: Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen gradgenau zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem herausragendem Geschmackserlebnis.



## Regenerieren mit Dampf

Mit unseren Dampfbacköfen schmecken selbst aufgewärmte Speisen wie frisch gekocht. Nutze die Funktion „Regenerieren“ um Brot, Aufläufe oder Pastagerichte aufzuwärmen. So werden die Speisen schön heiß, trocken aber nicht aus.



## SteamBake

Durch Aktivierung der SteamBake-Funktion und der Zugabe von 250 ml Wasser in die speziell beheizte Vertiefung im Backofenboden gibt dein AEG SteamBake Backofen während des Backvorgangs Feuchtigkeit in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger, saftiger und fluffiger.



## Dampfreinigung

Zwei Dampfreinigungsprogramme ermöglichen Rückstände jeglicher Art mühelos zu entfernen. Die Anzeige am Backofen informiert dich, wenn eine Reinigung erforderlich ist. Du kannst dabei zwischen zwei Reinigungsstufen wählen.



## Dampfgaren (100 % Dampf) bei 50–100 °C

Der Backofen gibt bis zu 100% an Dampf zum Garen, so dass Nährstoffe, Konsistenz und Farbe bewahrt werden. Diese Funktion ist somit bestens geeignet für die Zubereitung von Gemüse, Getreide, Früchte, Hülsenfrüchte, Fleisch, Sättigungsbeilagen, Meeresfrüchte oder Terrinen.



## Feuchtgaren hoch (80%\* Dampf) bei 105–130 °C

Der Backofen kombiniert bis zu 80% an Dampf mit Heißluft für schonende Garmethoden wie Dünsten oder Schmoren. Diese Funktion ist somit bestens geeignet für Aufläufe, geschmortes oder gedünstetes Fleisch und Geflügel, Fischsuppe, ganzen Fisch oder süße und herzhaft Knödel.



## Feuchtgaren mittel (50%\* Dampf) bei 135–150 °C

Der Backofen kombiniert bis zu 50% an Dampf mit Heißluft, um Speisen schonend durchzugaren sowie sanft zu überbacken und dadurch Geschmack und Saftigkeit zu erhöhen. Diese Funktion ist somit bestens geeignet für Lasagne, Schweinerippchen, gefülltes Gemüse oder leicht überbackenen Fisch.



## Feuchtgaren niedrig (25%\* Dampf) bei 155–230 °C

Der Backofen kombiniert bis zu 25% an Dampf und Heißluft, um noch bessere Brat- und Backergebnisse zu erzielen: außen knusprig und innen zart. Diese Funktion ist bestens geeignet für gebratenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Blätterteiggebäck, Tartes, Muffins, Gemüsegratins und zum Backen.

Mit den Backöfen der Serie 6000 mit SteamBake-Funktion gelingen dir Backwaren immer perfekt – außen optimal gebräunt und knusprig, innen locker und fluffig. Durch Zugabe von Wasser in die beheizte Vertiefung füllt sich der Garraum mit Luftfeuchtigkeit und erzielt so beste Backergebnisse.

SteamCrisp® Backöfen mit Dampfunterstützung der Serie 7000 kombinieren bis zu 25% schonenden Dampf mit Heißluft – für außen knusprige und innen saftige Speisen. Optimal für Brot, Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und ideal zum Backen und Braten.

Mit den 8000 SteamBoost Dampfbacköfen mit Steamify® kannst du sowohl mit bis zu 100% Dampf garen als auch konventionell backen. Feuchtigkeit, Dampf und Hitze lassen sich je nach Gericht variabel kombinieren. Ob zartes Gemüse und Fisch, saftige Braten oder Brot – alles wird optimal zubereitet.

SteamPro Dampfbacköfen der Serie 9000 mit Sous-Vide ermöglichen es dir, deine Gerichte mit Profi-Kochtechniken zuzubereiten. Neben den klassischen Funktionen eines AEG Dampfbackofens, wie 100% Dampf, Dampfkombinationen und Steamify® bietet der SteamPro zudem gradgenaues und geschmacksintensives Sous-Vide-Garen.

## DIE DAMPF-PROGRAMME IN DER ÜBERSICHT



**6000 SteamBake 7000 SteamCrisp® 8000 SteamBoost 9000 SteamPro**

Programme	6000 SteamBake	7000 SteamCrisp®	8000 SteamBoost	9000 SteamPro
STEAMIFY			•	•
SOUSVIDE				•
100%			•	•
HOCH			•	•
MITTEL				•
NIEDRIG		•	•	•
Grünblatt	•			
Grünblatt + Dampf		•	•	•
STEAM CLEANING	•	•	•	•

# BLACK RANGE

**NEU | BSK998230B | STEAMPRO COOKVIEW SERIE 9000**  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



### Smart Kitchen

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



### CamCook®

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Steamify® Automatische Dampfzufuhr

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.

### Premium Drehwähler

Innovativer Drehwähler mit Berührungssensor. Das Farbdisplay zeigt sofort die Einstellungen an.

**Modell** BSK998230B

**NEU | BPK948230B | ASSISTEDCOOKING SERIE 8000**  
BACKOFEN MIT PYROLYSE UND CONNECTIVITY

AssistedCooking Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor: Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



### Smart Kitchen

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



### CamCook®

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.

### Premium Drehwähler:

Innovativer Drehwähler mit Berührungssensor. Das Farbdisplay zeigt sofort die Einstellungen an.

**Modell** BPK948230B

**NEU | KSK998290B | STEAMPRO SERIE 9000**  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



**Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



**CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.



**Steamify® Automatische Dampfzufuhr**

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.

Modell **KSK998290B**

**NEU | KMK968090B | COMBIQUICK SERIE 8000**  
BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE UND CONNECTIVITY

Der CombiQuick Backofen ist der schnellere Weg zu köstlichen Gerichten. Er kombiniert das Garen mit Heißluft mit der Geschwindigkeit einer Mikrowelle, um dir optimale Ergebnisse und Texturen eines herkömmlichen Backofens auf kompaktem Raum zu bieten – für besten Geschmack in kürzester Zeit.



**Smart Kitchen**

Den Backofen per App und Google Assistant bedienen. Rezeptideen aufs Mobilgerät bekommen.



**CamCook®**

Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen.

**Premium Drehwähler:**

Innovativer Drehwähler mit Berührungssensor. Das Farbdisplay zeigt sofort die Einstellungen an.

Modell **KMK968090B**

# BLACK RANGE

## NEU | BSK782280B | STEAMBOOST SERIE 8000 DAMPFBACKOFEN

Der SteamBoost Dampfbacköfen mit Steamify® kann sowohl mit bis zu 100 % Dampf garen als auch konventionell backen. Feuchtigkeit, Dampf und Hitze lassen sich je nach Gericht variabel kombinieren.



### Steamify® Automatische Dampfzufuhr

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.



### Kerntemperatursensor

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



### Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **BSK782280B**

## BPK742280B | ASSISTEDCOOKING SERIE 8000 BACKOFEN MIT PYROLYSE UND CONNECTIVITY

AssistedCooking Backofen mit Pyrolyse und Kerntemperatursensor: Garantiert punktgenaues Garen und liefert stets genauen Aufschluss über den Garzustand.



### Pyrolyse

Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel.



### Kerntemperatursensor

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



### Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **BPK742280B**



Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



**NEU | KSK792280B | STEAMPRO SERIE 9000**  
DAMPFBACKOFEN MIT SOUS-VIDE

Der kompakte SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



**Steamify® Automatische Dampfzufuhr**

Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.



**Kerntemperatursensor**

Überwacht die Temperatur im Inneren des Gerichts. Ermöglicht punktgenaues Garen.



**Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay**

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **KSK792280B**

**KMK761080B | COMBIQUICK SERIE 8000**  
BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE

Der CombiQuick Backofen ist der schnellere Weg zu köstlichen Gerichten. Er kombiniert das Garen mit Heißluft mit der Geschwindigkeit einer Mikrowelle, um dir optimale Ergebnisse und Texturen eines herkömmlichen Backofens auf kompaktem Raum zu bieten – für besten Geschmack in kürzester Zeit.



**Hocheffizienter Grill**

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill



**Full Touch Display TFT Full Touch Farbdisplay**

Übersichtliche Anzeige aller Funktionen. Komfortable Touch-Bedienung.

Modell **KMK761080B**

# NACHHALTIGE KONZEPTE SIND PROGRAMM: ÜBER 60 JAHRE STANDORT ROTHENBURG

Das AEG/Electrolux Werk Rothenburg wurde 1961 gegründet und ist heute mit etwa 500.000 Elektroherden und rund 1 Mio. Kochfeldern, die jährlich für ganz Europa hergestellt werden, mit den Produktionsvolumina das „Größte“ im europäischen Werkevergleich. Hier werden seit kurzem die bei Konsumenten sehr beliebten Kochfelder mit integriertem Dunstabzug sowie unsere hochwertigen Dampf-Backöfen produziert. Es ist Aushängeschild für modernste Produktionsanlagen und höchsten Automatisierungsgrad. Gleichzeitig ist es ein bedeutendes Entwicklungszentrum in diesen Kategorien für die Produkte der Marke AEG. Und: Rothenburg ist auch ein absolut überzeugendes Werk, wenn es um Nachhaltigkeit geht.



### Abfall ist Wertstoff

Ganz nach dem Motto „Reduce. Reuse. Recycle.“ hat das Werk Rothenburg ein eigenes Abfall- und Recyclingkonzept für den Fertigungsbereich entwickelt und realisiert. Es ist darauf ausgelegt, dass grundsätzlich keine Abfälle anfallen, die auf eine Deponie müssen. Das klappt im Werk im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet – denn Rothenburg ist Gewinner des Wettbewerbs „Zero Landfill storyboard competition“. Alle anderen Abfälle aus der Fertigung werden – mit einer stolzen Trennquote von 98 % – gesammelt und sauber separiert, um dann umweltfreundlich recycelt zu werden.

### Mit aller Energie weniger Energie verbrauchen

Wer mehr Nachhaltigkeit will, muss mehr tun als seinen Strom aus erneuerbaren Energiequellen zu beziehen – er muss Energie einsparen. Also ist das Werk Rothenburg hier hoch aktiv – auf drei Ebenen: Ein neues LED-Lichtkonzept sorgt für weniger Energieverbrauch, bessere Ausleuchtung und damit auch für ein besseres Arbeitsumfeld. Ein neues Energiemesssystem, mit dem energierelevante Daten abgefragt und analysiert werden können, kommt in der Fertigung zum Einsatz und bringt eine Energieeinsparung von 5–10 %. Und auch bei der Druckluftherzeugung – die ein energieintensiver Bereich ist – geht Rothenburg neue Wege: Mit neuen, leistungsfähigeren Kompressoren, die helfen Strom im Wert von 30.000 Euro pro Jahr einzusparen.



### Jeder Tropfen Wasser ist es wert

Wasser, das im Werk Rothenburg in der Produktion zu Abwasser wird, wird sauber aufbereitet und zu 98 % zu Frischwasser, das dann wieder in den Produktionsprozess einfließt. Dafür sorgt vor allem eine moderne Verdampfungsanlage, die das Wasser aus allen Entfettungsbädern sauber von den Reststoffen trennt, um die sich dann ein spezialisierter Entsorger kümmert. Und wenn es um die notwendige Kühlung von Anlagen geht, hat das Werk umgestellt. Das neue Kühlsystem wird durch die Außentemperatur bei Unterschreitung von 15 °C unterstützt. Das schont die Umwelt und senkt den Stromverbrauch in diesem Bereich um 30 %.

### Auch beim Gas wollen wir nachhaltig Gas geben

Neben Strom und Wasser nutzt das Werk Rothenburg auch Gas. Bis 2030 erfolgt eine komplette Umstellung: bei der Heizung von Erdgas auf Wärmepumpen und bei der Prozesswärme von Gas zu grünem Strom.

# NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE

Die FlexiBridge® und Bridge XT Induktionskochfelder geben dir dank nahtlos integriertem Dunstabzug nicht nur alle Freiheiten bei der Küchengestaltung – du genießt auch maximale Präzision und Flexibilität beim Kochen. Jeden Tag, bei jedem Gericht und mit jeder Art von Kochgeschirr. Verzichte auf nichts und erlebe stattdessen punktgenaues Erhitzen, individuelle Kochzonen-Steuerung und intuitive Slider-Bedienung. Produziert in Rothenburg.



## SCHNELL UND EFFEKTIV

Die Induktionstechnologie von AEG bietet dir ein Höchstmaß an Leistung und garantiert zu jeder Zeit die besten Geschmackserlebnisse.



## DIREKT UND PRÄZISE

Mit 4 Direct-Control Steuerungen können alle Kochzonen einzeln sowie der Abzug schnell und direkt gesteuert werden.



## PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION

Nur 30 Installationsschritte für den Einbau als Umluftversion in einen Unterschrank mit durchgehender Rückwand. Das ist professionell und schneller als am Markt üblich.



## EINZIGARTIGES DESIGN

Hochwertiges, minimalistisches Design mit ultraflachem Abzugsgitter. Mit Rahmen und immer mit gleichem Platzbedarf wie ein herkömmliches Kochfeld.



### MAXIMALE GESTALTUNGSFREIHEIT

Ob als Kücheninsel, Halbinsel oder am Fenster: Die Installation des 2in1-Induktionskochfelds ist an jeder beliebigen Stelle der Küche möglich – für maximale Freiheit bei der Küchengestaltung. Das hochwertige, minimalistische Design mit Rahmen oder flächenbündig erweitert dabei den Spielraum.



### FÜR MEHR SAUBERE LUFT

Integrierter Dunstabzug mit Auto-Funktion für automatisches Absaugen und mit Breeze-Lüfterfunktion gegen unangenehme Kochgerüche. Dank ultraflachem Abzugsgitter lässt sich das Kochgeschirr leicht verschieben.



### FLEXIBLER UND PRÄZISER KOCHEN

FlexiBridge®-Kochzonen und 4 präzise DirectControl Slider für jede Kochzone – für punktgenaues Erhitzen bei maximaler Flexibilität und einfacher Bedienung.



### LEICHT ZU REINIGENDE FILTER

Effektives Absaugen bei leichter Reinigung: Der integrierte 2in1-Umluftfilter kombiniert Fett- und Aktivkohlefilter, lässt sich leicht von oben entnehmen und einfach in der Spülmaschine reinigen. Danach wird der Filter im Backofen regeneriert.



### SMARTE KONNEKTIVITÄT

Von Benachrichtigungen zum Filter- und Gerätestatus bis zur Anleitung zum Einsatz der Auto-Funktion: Dank WiFi-Vernetzung der WLAN-fähigen Kochfelder mit der AEG App sind die wichtigsten Infos über Ihre SmartDevices abrufbar.\*



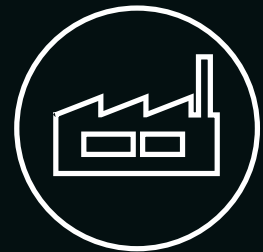
### AEG TOPFDECKEL

Dank spezieller Dampföffnung werden Kochdünste und -dämpfe direkt in den Dunstabzug geleitet – zusätzlich ermöglichen die Deckel einen erhöhten Überkochtenschutz. AEG Topfdeckel mit Dampföffnung gibt es passend für Ihr vorhandenes Kochgeschirr in drei verschiedenen Größen.



### VIRTUELLE KÜCHENPLANUNG

Unsere AR-Anwendung erlaubt uneingeschränkte Freiheit bei der Küchengestaltung mit dem 8000er FlexiBridge® 2in1-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug.



### QUALITÄT AUS ROTHENBURG

Alle Induktionskochfelder mit integriertem Abzug (XT, XTM) werden in Deutschland produziert. Das Werk in Rothenburg ob der Tauber ist unser Kompetenzzentrum für guten Geschmack und zählt europaweit zu den größten und modernsten Produktionsstätten seiner Art.

\* nur bei den FlexiBridge® XT Induktionskochfeldern verfügbar

# NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT \*\*

Induktionskochfeld mit FlexiBridge® XT ermöglicht eine absolut flexible Gestaltung – von der Küchenplanung bis hin zur Nutzung des Kochfelds. Dank des integrierten Dunstabzugs muss kein separater Abzug eingeplant werden und Dampf und Gerüche werden genau da entfernt wo sie entstehen.

## NEU | XCF6847AB | KOCHFELD MIT ABZUG UND FLEXIBRIDGE®, UMLUFTVERSION



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



### Zweifach FlexiBridge®

Verbindet bis zu vier Kochzonen zu einer, sodass großes und längliches Kochgeschirr optimal erhitzt wird – und das auf beiden Seiten des Kochfelds. Maximale Flexibilität mit jeweils einer Kochfläche von 22 x 44 cm.



### Lüften-Funktion

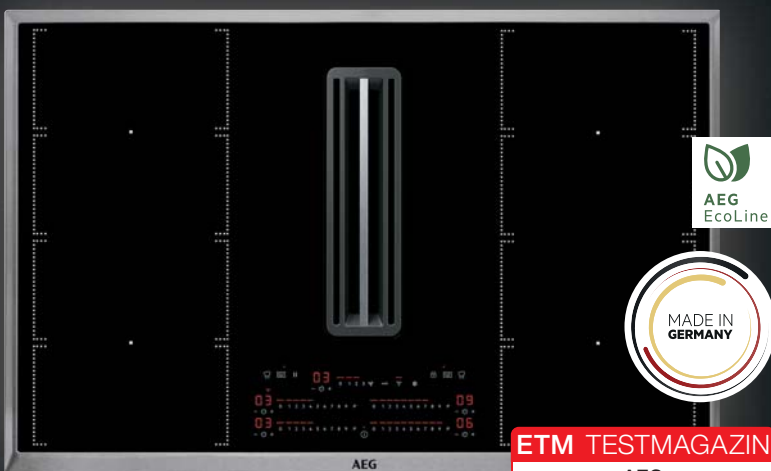
Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen. Mit 33 dB (A) extrem leise.

### 2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.

Modell **XCF6847AB**

## CCE84779XB | KOCHFELD MIT ABZUG UND FLEXIBRIDGE®, UMLUFTVERSION



Edelstahlrahmen umlaufend



### Zweifach FlexiBridge®

Verbindet bis zu vier Kochzonen zu einer, sodass großes und längliches Kochgeschirr optimal erhitzt wird – und das auf beiden Seiten des Kochfelds. Maximale Flexibilität mit jeweils einer Kochfläche von 22 x 44 cm.



### Lüften-Funktion

Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen. Mit 33 dB (A) extrem leise.

### 2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.

Modell **CCE84779XB\***

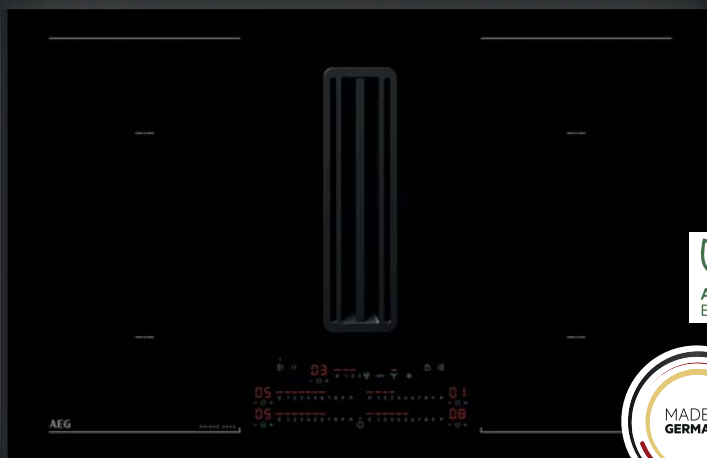


\* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau

\*\* FlexiBridge® XT Kochfelder sind WLAN-fähig

Mehr Flexibilität - Das Induktionskochfeld Bridge XT sorgt mit integriertem Dunstabzug für mehr Flexibilität beim Kochen und bei der Küchenplanung

### NEU | XCD6847AB | KOCHFELD MIT ABZUG UND DOPPEL-BRIDGE, UMLUFTVERSION



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



#### Zweifach Bridge-Funktion

Es können jeweils zwei Kochzonen auf beiden Seiten des Kochfelds kombiniert werden – ideal für große Töpfe und Pfannen.



#### Lüften-Funktion

Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen. Mit 33 dB (A) extrem leise.

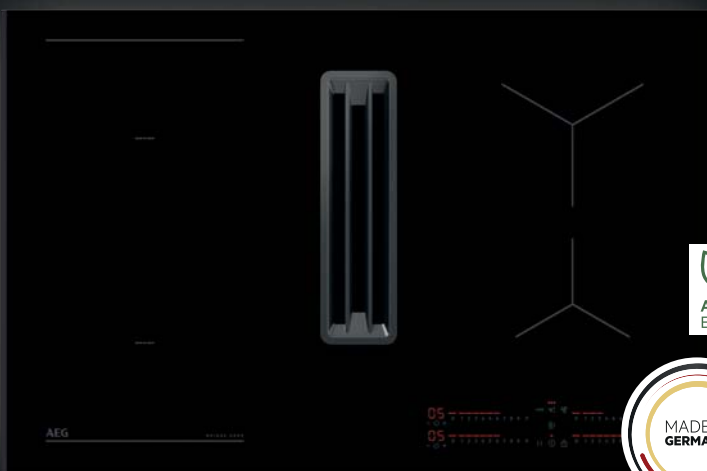
#### 2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.



Modell **XCD6847AB**

### NEU | XCB6845AB | KOCHFELD MIT ABZUG UND BRIDGE, UMLUFTVERSION



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



#### Bridge-Funktion

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen.



#### Lüften-Funktion

Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen. Mit 33 dB (A) extrem leise.

#### 2in1 Filter

Der kombinierte Fett- und Geruchsfilter ist einfach von oben zugänglich; spülmaschinengeeignet und regenerierbar.



Modell **XCB6845AB**

# NOCH MEHR FREIHEIT IN DER KÜCHENPLANUNG

Mit der XTM Baureihe führt AEG eine komplett neue Architektur für den integrierten Abzug bei Kochfeldern ein. Der passende Einbau in 60 cm Küchenschränke ist jetzt möglich – unabhängig von der Breite des Kochfeldes.



## SCHNELL UND EFFEKTIV

Die Induktionstechnologie von AEG bietet dir ein Höchstmaß an Leistung und garantiert zu jeder Zeit die besten Geschmackserlebnisse.



## DIREKT UND PRÄZISE

Mit 4 Direct-Control Steuerungen können alle Kochzonen einzeln sowie der Abzug schnell und direkt gesteuert werden.



## PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION

Nur 29 Installationsschritte für den Einbau als Umluftversion in einen Unterschrank mit durchgehender Rückwand. Das ist professionell und schneller als am Markt üblich.



## QUALITÄT AUS ROTHENBURG

Alle Induktionskochfelder mit integriertem Abzug (XT, XTM) werden in Deutschland produziert. Das Werk in Rothenburg ob der Tauber ist unser Kompetenzzentrum für guten Geschmack und zählt europaweit zu den größten und modernsten Produktionsstätten seiner Art.





**PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION**

Ob als Kücheninsel, Halbinsel oder in der Küchenzeile: Die Installation des XTM Kochfeldes mit Abzug ist an jeder beliebigen Stelle der Küche möglich und passt sogar in einen 60 cm Küchenschrank.

Der Aufwand an Planung und Installation wurde auf nur 29 Installationsschritte minimiert. Das hochwertige, minimalistische Design mit MattBlack-Rahmen seitlich, Edelstahlrahmen umlaufend oder flächenbündig erweitert dabei den Spielraum.

**70 CM BRIDGE XTM KOCHFELD MIT ABZUG KOMBINIERT LEISTUNGSFÄHIGE INDUKTION UND DUNSTABZUG IN EINEN 60 CM KÜCHENSCHRANK**



70 cm Kochfeldbreite

60 cm Unterschrank

Passt in den Standard Küchenschrank

# PASST IMMER - DIE NEUEN XTM KOCHFELDER



## HERAUSRAGEND IN DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

Die neue Filterkassette vereint Design mit praktischer Handhabung. Das aerodynamische Design sorgt für einen noch effizienteren Luftstrom.



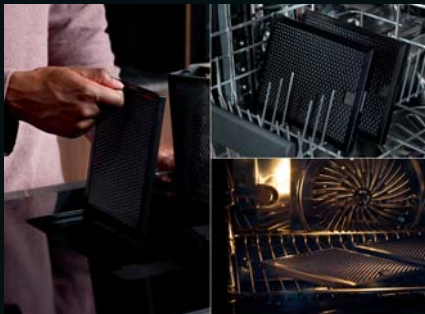
## BRIDGE-FUNKTION: IDEAL FÜR GROSSES KOCHGESCHIRR

Mit der Bridge-Funktion verbindest du zwei Kochzonen zu einer, sodass auch große und längliche Töpfe und Pfannen optimal erhitzt werden. Die überbrückte Zone hat die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung und ermöglichen dir damit komfortables Kochen und Braten.



## DIRECT-CONTROL

Mit der Slider-Funktion kann die Kochstelle wie mit einem Regler nach oben oder unten durch Verschieben eingestellt werden. Selbstverständlich kann jede Leistungsstufe auch direkt angewählt werden.



## LONGLIFE AKTIVKOHLEFILTER: KOMFORTABLE REINIGUNG, MEHRFACHE WIEDERVERWENDUNG

LongLife Aktivkohlefilter lassen sich einfach herausnehmen, in der Spülmaschine reinigen und bis zu 7-mal regenerieren - für eine längere Lebensdauer.\* Durch die einfache Reinigung der Filter bleibt die Luft in der Küche frisch und der Dunstabzug arbeitet länger mit voller Leistung.



## METALL-FETTFILTER: EFFEKTIVE REINIGUNG DEINER KÜCHENLUFT

Der Fettfilter entfernt effektiv Fettpartikel aus deiner Küchenluft. Er lässt sich mühelos herausnehmen und in der Spülmaschine reinigen - für frische und saubere Luft beim Kochen.



## AUTOMATISCHER DUNSTABZUG: PASST SICH DEM KOCHVORGANG AN

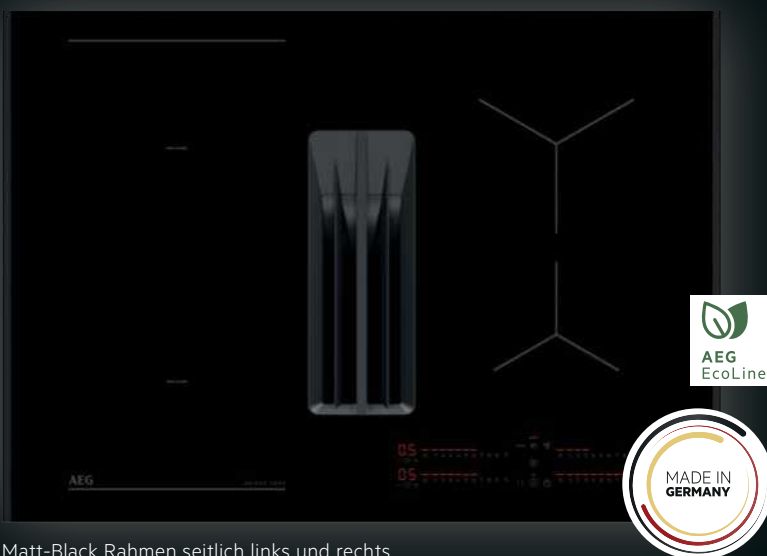
Mit dem automatischen Dunstabzug kannst du dich auf das Wesentliche konzentrieren - das Kochen. Das Kochfeld übernimmt die Steuerung des Dunstabzugs und schaltet ihn ein oder passt die Intensität automatisch an deine Kochaktivitäten an - deine Küchenluft bleibt frisch und du hast die Hände frei.

\* ca. 3 Jahre bei einer Nutzung von 1h täglich (160h Nutzungszeit und 7mal Regenerieren)

# FÜR DEN EINBAU IN EINEN 60CM KÜCHENSCHRANK

Das 6000 Bridge XTM-Kochfeld hat einen leistungsstarken integrierten Dunstabzug und ermöglichen den Einbau in einen 60 cm Küchenschrank. Mit einer Glasbreite von ca. 70 cm je nach Rahmen bietet es die Kochfläche wie bei einem 60 cm Kochfeld: keine Kompromisse beim Kochen und der Küchenplanung.

## NEU | XUB6745AB | KOCHFELD MIT ABZUG UND BRIDGE, UMLUFTVERSION



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



### Bridge-Funktion

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen



### Direct-Control

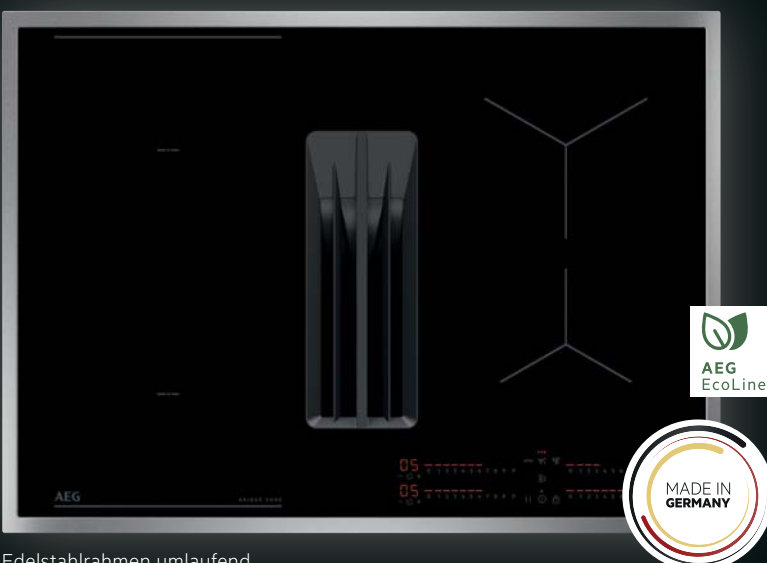
Alle 4 Kochzonen verfügen über einen individuellen Leistungsregler sowie eine Timerfunktion.

### LongLife Aktivkohlefilter

Lassen sich einfach herausnehmen, in der Spülmaschine reinigen und bis zu 7-mal regenerieren - für eine längere Lebensdauer.\*

Modell **XUB6745AB\*\***

## NEU | XUB6745XB | KOCHFELD MIT ABZUG UND BRIDGE, UMLUFTVERSION



Edelstahlrahmen umlaufend



### Bridge-Funktion

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen.



### Direct-Control

Alle 4 Kochzonen verfügen über einen individuellen Leistungsregler sowie eine Timerfunktion.

### LongLife Aktivkohlefilter

Lassen sich einfach herausnehmen, in der Spülmaschine reinigen und bis zu 7-mal regenerieren - für eine längere Lebensdauer.\*

Modell **XUB6745XB\*\***

\*\* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau

# UNSERE AEG INDUKTIONSTECHNOLOGIEN

Die Induktions-Range von AEG sieht nicht nur gut aus, sondern bietet dir auch verschiedene Kocherlebnisse und erleichtert die Zubereitung. Die SenseCook-Reihe sorgt für die nötige Unterstützung, um beste Ergebnisse zu erzielen. SensePro®, SenseFry® und SenseBoil® arbeiten mit modernster Sensortechnologie. Maximale Flexibilität bietet das Kochfeld TotalFlex.



## Gargut-Sensor

Mit dem SensePro® Kochfeld gelingt jedes Gericht perfekt. Der kabellose Lebensmittelsensor misst die Kerntemperatur des Garguts.



## Brat- oder Koch-Sensor

Der SenseFry® Bratsensor hält konstant die richtige Temperatur und verhindert Anbrennen – für perfekte Bratergebnisse. Während der SenseBoil® Kochsensor automatisch die Temperatur beim Aufkochen von Wasser regelt, damit das Köcheln auf einem kontrollierten Niveau bleibt.



## Bridge oder FlexiBridge®\*

Dank der intelligenten Bridge-Funktion kannst du jeweils zwei Kochfelder zusammenschalten und gemeinsam steuern. Bei der FlexiBridge®-Kochzone kannst du auf beiden Seiten deinen eigenen Kochbereich gestalten, indem du bis zu vier Zonen kombinieren und somit kleines bis hin zu übergroßes Kochgeschirr auf der Kochzone unterbringst.



## Induktion

Schnelles, energiesparendes und sicheres Kochen.



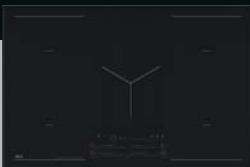
## Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang.

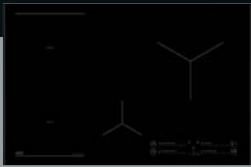
\* nur bei ausgewählten Modellen



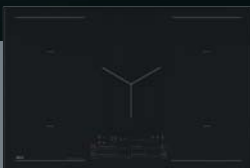
5000 Induktion



6000 Flex\*



7000 Sense



8000 Boil&Fry\*



BESTE AUSSTATTUNG

9000 SensePro®



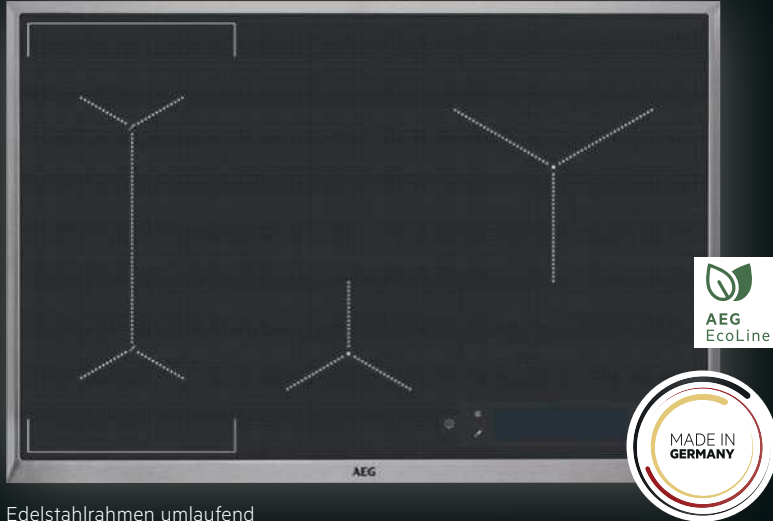
\* auch neu in SaphirMatt erhältlich

SENSEPRO®

# ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR DIE LEBENSMITTEL

**IAE84881XB** | 4-FACH INDUKTION SERIE 9000 MIT  
GARGUT-SENSOR, BRAT-SENSOR UND TFT TOUCHDISPLAY

Das SensePro® Kochfeld hat einen zusätzlichen Gargut-Sensor der die Temperatur des Lebensmittels exakt misst. Das Kochfeld kann über eine Antenne, die unter dem Glas des Kochfelds installiert ist, mit dem Gargut-Sensor kommunizieren. Durch diese Kommunikation kann das Kochfeld so gesteuert werden, dass es eine Zielkerntemperatur erreicht, die perfekte Ergebnisse garantiert.



Edelstahlrahmen umlaufend



### **TFT-Touchdisplay – mit einer Berührung zum perfekten Genuß**

Die Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche liefert Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Live-Feedback, damit wird das Kochen noch gelassener.



### **SensePro® – leicht und unkompliziert kochen – jeden Tag mit Gargut-Sensor**

Kochfeld mit Dunstabzug für maximale Flexibilität in der Küchenplanung. SensePro® macht es Ihnen ganz einfach, die leckersten Gerichte gesund und schonend zuzubereiten. Der kabellose Gargut-Sensor zeigt die Kerntemperatur während des Garvorganges an. Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Lammkoteletts perfekt zubereiten – dieses Kochfeld kann alles. Sogar Sous-Vide ist möglich.



### **Bridge-Funktion**

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen.

Modell	IAE84881XB*
--------	-------------

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER DER SERIE 8000 SENSEBOIL® &amp; FRY

# ASSISTIERTES KOCHEN – PERFEKTE ERGEBNISSE, EFFIZIENTE ZUBEREITUNG

Die intelligenten Kochsensoren der 8000 SenseBoil® & Fry Kochfelder passen die Leistungsstufe automatisch an. Damit wird der Energieverbrauch optimiert und du erhältst immer die ideale Temperatur für die Zubereitung deiner Speisen – egal ob du Pasta kochst oder ein Steak anbrätst.



## INTELLIGENTE SENSEBOIL® & FRY SENSOREN ERMÖGLICHEN PERFEKTE GARERGEBNISSE.

Die präzisen SenseBoil® & Fry Kochsensoren unterstützen dich maximal beim Kochen, da sich das Kochfeld automatisch auf die richtige Temperatur einstellt und helfen dir, Energie zu sparen. Der SenseBoil® Kochsensor passt die Hitze beim Wasserkochen an und verhindert so ein Überkochen. Während der SenseFry® Bratsensor genau die richtige Leistungsstufe wählt, konstant die Temperatur hält und damit Anbrennen verhindert. Für perfekte Bratergebnisse.

# ASSISTIERTES KOCHEN - PERFEKTE ERGEBNISSE EFFIZIENTE ZUBEREITUNG

**NEU | KID8858AB | 5-FACH INDUKTION SERIE 8000 MIT SENSEBOIL® & FRY UND TFT TOUCHDISPLAY**

SenseBoil® & Fry Kochfeld mit Sensoren zum Kochen und Braten ermöglicht perfekte Ergebnisse und spart gleichzeitig Energie.



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



### CookSmart Touch Display

Einfache Navigation und assistiertes Kochen mit Schritt-für-Schritt-Anleitung.



### SenseFry® – perfekte Bratergebnisse

Der Brat-Sensor erzielt beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz.



### SenseBoil® Sensor

Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert.

Modell **KID8858AB\***

**NEU | KID8857AB | 5-FACH INDUKTION SERIE 8000 MIT SENSEBOIL® & FRY**

SenseBoil® & Fry Kochfeld mit Sensoren zum Kochen und Braten ermöglicht perfekte Ergebnisse und spart gleichzeitig Energie.



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts



### Direct-Control

5 individuell einstellbare Kochzonenregler ermöglichen maximalen Bedienkomfort beim Kochen.



### SenseFry® – perfekte Bratergebnisse

Der Brat-Sensor erzielt beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz.



### SenseBoil® Sensor

Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert.

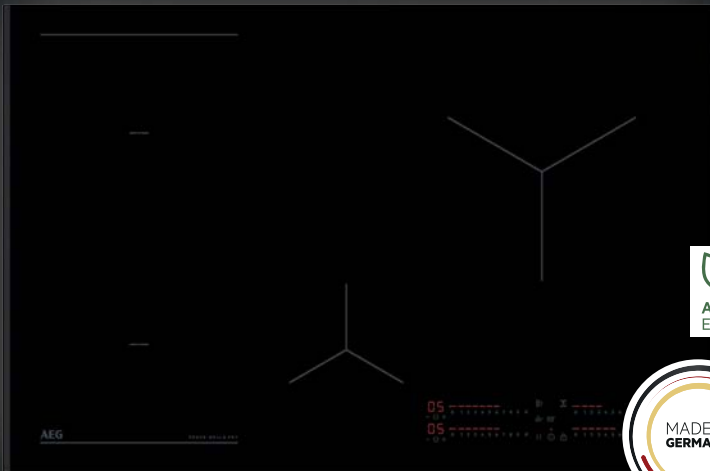
Modell **KID8857AB\***

\* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau



**NEU | KIB8845AB | 4-FACH INDUKTION SERIE 8000 MIT SENSEBOIL® & FRY**

SenseBoil® & Fry Kochfeld mit Sensoren zum Kochen und Braten ermöglicht perfekte Ergebnisse und spart gleichzeitig Energie.



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts

**Direct-Control**

4 individuell einstellbare Kochzonenregler ermöglichen maximalen Bedienkomfort beim Kochen.

**SenseFry® – perfekte Bratergebnisse**

Der Brat-Sensor erzielt beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz.

**SenseBoil® Sensor**

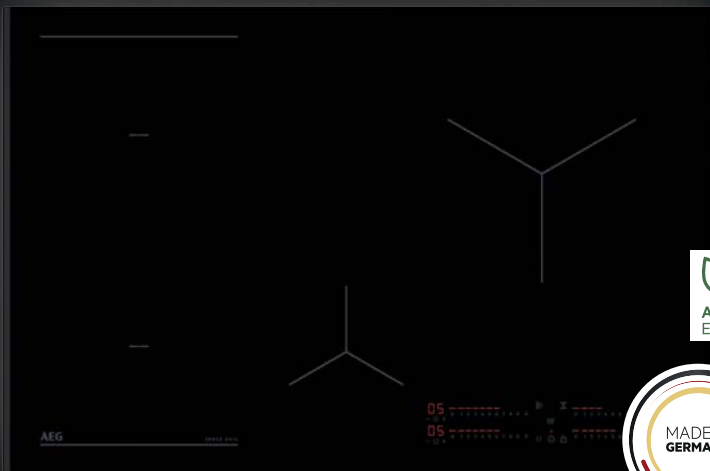
Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert.



**Modell** KIB8845AB\*

**NEU | KIB7845AB | 4-FACH INDUKTION SERIE 7000 MIT SENSEBOIL®**

Das SenseBoil®-Induktionskochfeld unterstützt beim Kochen. Es erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert die Kochstufe automatisch auf ein Köcheln bei kleiner Hitze.



Matt-Black Rahmen seitlich links und rechts

**Direct-Control**

4 individuell einstellbare Kochzonenregler ermöglichen maximalen Bedienkomfort beim Kochen.

**SenseBoil® Sensor**

Nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert.

**Hob²Hood**

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



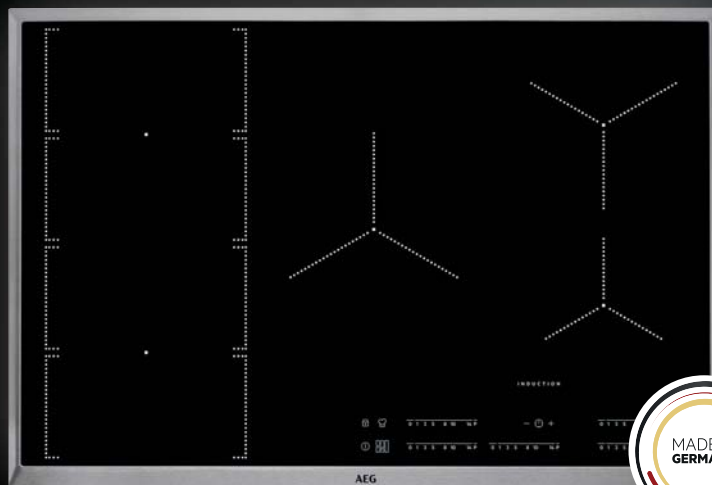
**Modell** KIB7845AB\*

# FLEXIBRIDGE® - KOCHZONE: MAXIMALE FLEXIBILITÄT BEIM KOCHEN



IKE85471XB | 5-FACH INDUKTION SERIE 6000 MIT FLEXIBRIDGE® UND POWERSLIDE-FUNKTION

Flex Induktionskochfeld mit FlexiBridge-Funktion – Variabel 4 Kochzonen kombinieren für unterschiedliches Kochgeschirr – maximal flexibel.



Edelstahlrahmen umlaufend



### FlexiBridge®

Maximale Flexibilität mit einer Kochfläche von 22 x 44 cm.



### PowerSlide-Funktion

Erhitzen, Kochen, Warmhalten. Einfach Töpfe und Pfannen verschieben, statt die Temperatur nachzuregeln.



### Hob²Hood

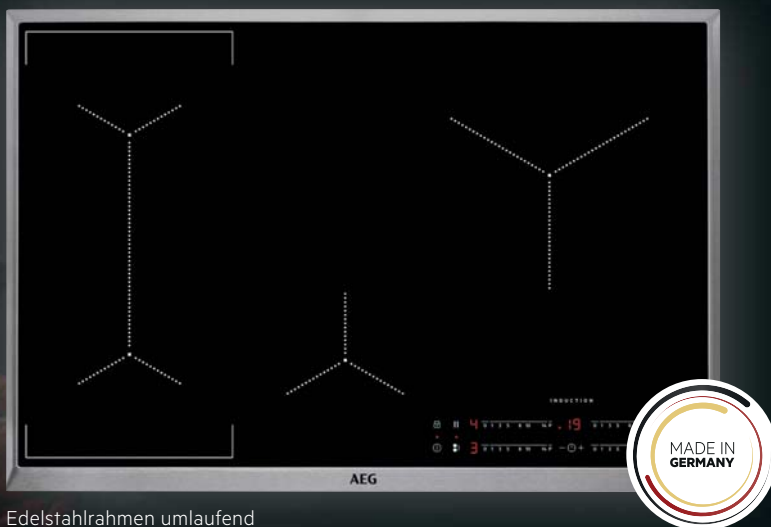
Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.

Modell **IKE85471XB\***

\* erhältlich auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau

Flex Induktionskochfeld mit Bridge-Funktion für die Verwendung von großem Kochgeschirr. Die Bridge-Taste verbindet zwei Kochzonen zu einer großen, sodass auch übergroßes Kochgeschirr optimal erhitzt wird.

#### IKE84441XB | 4-FACH INDUKTION SERIE 6000 MIT BRIDGE-FUNKTION



Edelstahlrahmen umlaufend



#### Bridge-Funktion

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen.



#### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.

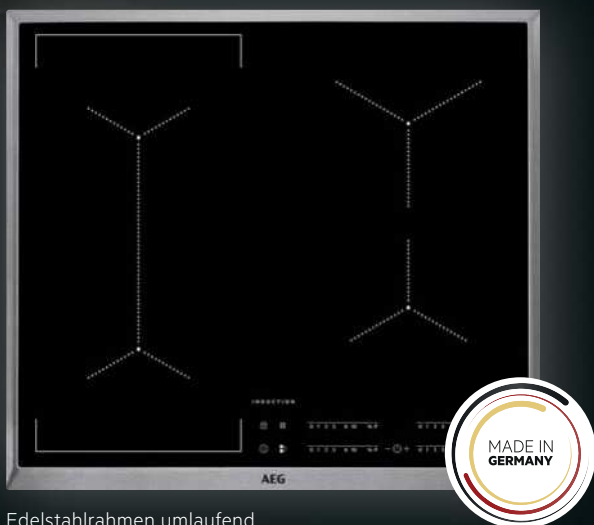


#### Direct-Control

Direkte Anwahl der gewünschten Leistungsstufe – präzise und schnell.

Modell **IKE84441XB**

#### IKK64441XB | 4-FACH INDUKTION SERIE 6000 MIT BRIDGE-FUNKTION



Edelstahlrahmen umlaufend



#### Bridge-Funktion

Kombiniert zwei Kochzonen – ideal für große Töpfe und Pfannen.



#### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



#### Direct-Control

Direkte Anwahl der gewünschten Leistungsstufe – präzise und schnell.

Modell **IKK64441XB\***

# FRISCHE LUFT UND IDEALE AUSLEUCHTUNG



## Perfect Illumination

Ideale Ausleuchtung für ein optimiertes Kochergebnis.



## SilenceTech

Entfernt Kochdünste extrem leise aus deiner Küche.



## Breeze

Lüften-Funktion: Reinigt die Raumluft nach dem Kochen von Gerüchen.



## Highperformance-Motor

Kochgerüche und Dünste werden besonders schnell und effizient entfernt.



## Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang.



## LED-Beleuchtung

Stets optimale Sicht. Langlebig und energieeffizient.



6000  
Hob²Hood



8000  
Perfect  
Illumination

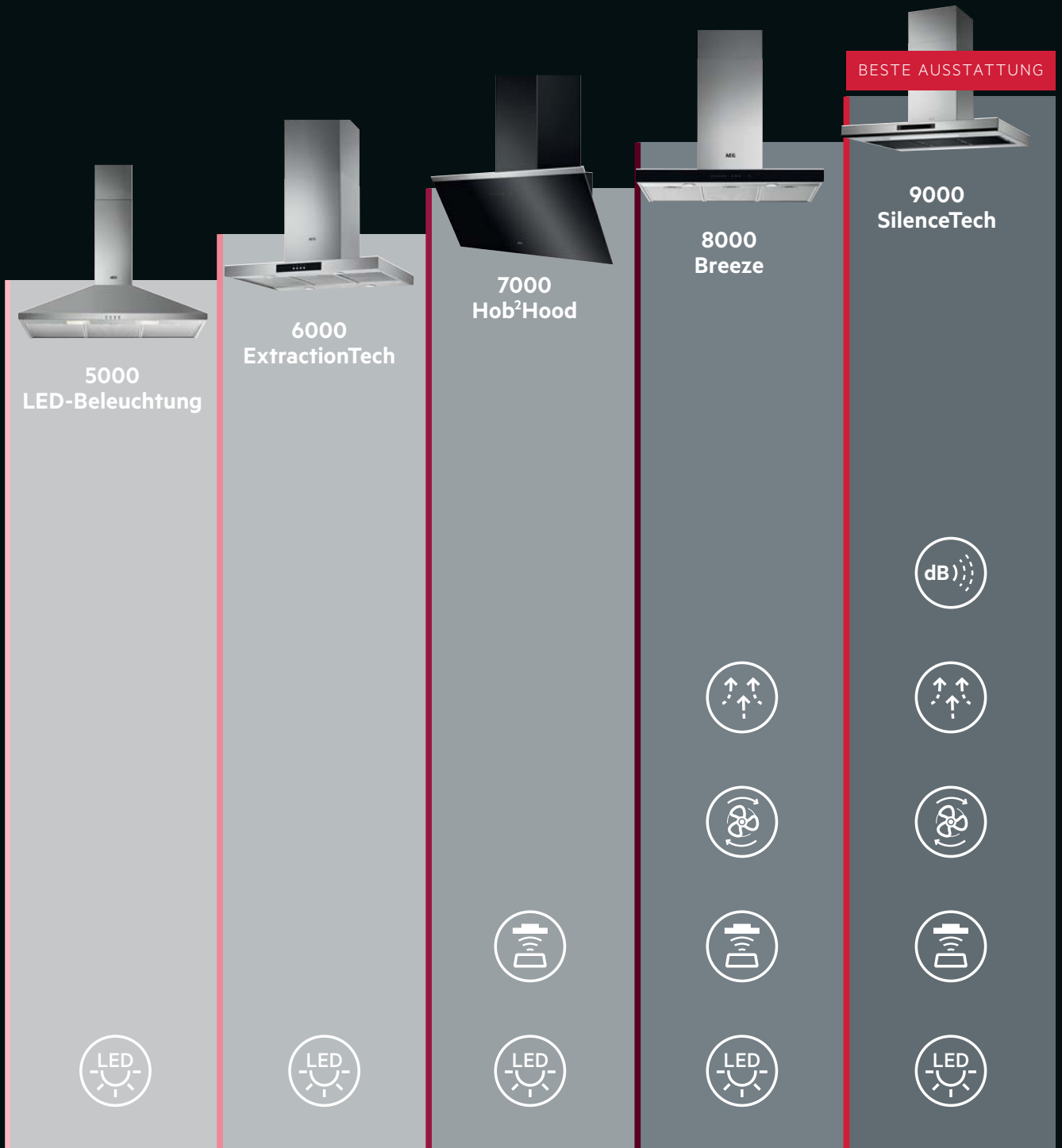
## DESIGN TYPEN

Einbauhauben

Deckenlüfter

Inselhauben

Wandmontage Vertikal & Kamin





HOB<sup>2</sup>HOOD

# AUTOMATISCHER DUNSTABZUG. BESTE ENERGIEKLASSE

Die AEG Dunstabzugshauben überzeugen nicht nur durch ihr klares, zeitgemäßes Design, sondern auch durch ihre starke Leistung. Energieeffiziente und flüsterleise Hochleistungsmotoren sorgen stets für frische Luft in der Küche. AEG Dunstabzugshauben gibt es in vielfältigen Bauformen, Ausstattungsvarianten und Designs. Ob Inselhaube, Wand- und Kaminhaube oder integrierte Haube – bei AEG findet garantiert jeder das richtige Modell, das zu seinem Wohn- und Lebensstil passt.

DIK8190HG LANDSCAPE SERIE 9000  
GLAS-EDELSTAHL DESIGN / EXTREM SPARSAM

A+++

A+++  
↑  
D

Unsere beste Dunstabzugshaube hat nicht nur die allerbeste Energieeffizienzklasse A+++, sondern ist damit auch 30 % sparsamer als Dunstabzugshauben mit der Klasse A++.



#### SilenceTech

Besonders leise.  
Für eine entspanntere Atmosphäre.



#### HighPerformance-Motor

Unsere Spitzenmodelle sind mit einem HighPerformance-Motor ausgestattet und sorgen nicht nur für ein leises Betriebsgeräusch, sondern gewährleisten dadurch einen geringeren Energieverbrauch. Der HighPerformance-Motor eliminiert unerwünschte Kochgerüche.

Modell **DIK8190HG**



SKYPURIFY

# EXCLUSIVES DESIGN – DECKENLÜFTER MIT MAXIMALER LEISTUNG

Das exklusive Design passt perfekt in deine Küche. Die Abzugshaube wird an der Decke angebracht und ist daher besonders unauffällig, sodass die Küche zum Mittelpunkt wird. Der leistungsstarke Motor reinigt die Luft wirksam und beseitigt unangenehme Gerüche.

## DCK0250HG SKYPURIFY | DECKENLÜFTER



### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.



### HighPerformance-Motor

Der HighPerformance-Motor eliminiert unerwünschte Kochgerüche.

Modell **DCK0250HG**

## DCK5281HG SKYLINE SLIM | DECKENLÜFTER – SLIM DESIGN



### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.

### SLIM Einbau

Nur 213 mm Einbauhöhe.

A<sup>+</sup>

A<sup>+++</sup>  
↑  
D

Modell **DCK5281HG**

SCHRÄGE WANDHAUBEN

# STIL UND DURCHDACHTES DESIGN

Kopffreie Designhaube der Serie 9000 überzeugt nicht nur durch ihr klares, zeitgemäßes Design, sondern auch durch ihre starke Leistung

**DVK6981HB FACE FRAME SERIE 9000**  
GLAS-DESIGN-HAUBE IN SCHWARZ



### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### SilenceTech

Besonders leise. Für eine entspanntere Atmosphäre.



### Dimmbare LED für das richtige Licht

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.

Modell	DVK6981HB
--------	-----------

**DVE5971HB FACE GLAM SERIE 9000**  
DESIGN-WANDHAUBE IN SCHWARZ



### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### SilenceTech

Besonders leise. Für eine entspanntere Atmosphäre.



### LED Beleuchtung – hell und sparsam

Die langlebigen und energieeffizienten LED-Streifen bieten eine optimale Ausleuchtung des gesamten Kochfelds.

Auch in 60 cm erhältlich

Modell	DVE5971HB
--------	-----------



LÜFTERBAUSTEIN

# ELEGANT AUSKLAPPBARE BLENDE MIT TOUCHBEDIENUNG

Komplett schwarzer Lüfterbaustein mit ausklappbarer Bedienblende und Touch-Bedienung setzt dezent Akzente in der Küche.

**NEU** | DLH6961B MILOS SERIE 6000

DESIGN LÜFTERBAUSTEIN MATTBLACK MIT TOUCHBEDIENUNG



A+

A+++  
↑  
D

### Leises und angenehmes Küchen- ambiente dank Silentium Kit\*

Reduziere spürbar den Geräuschpegel deiner Umluft-Dunstabzugshaube mit dem zylinderförmigen Silentium Kit. In 2 Größen (7 cm oder 28 cm) erhältlich.



### Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### HighPerformance-Motor

Der HighPerformance-Motor eliminiert unerwünschte Kochgerüche.



### Touch-Control Bedienung

Präzise und intuitiv.

Besonders effizient mit Fettabscheidegrad B

Auch in 60 cm erhältlich

Modell **DLH6961B**

0/1

2

3



FLACHSCHIRMHAUBE

# IDEALE AUSLEUCHTUNG FÜR EIN OPTIMIERTES KOCHERGEBNIS

Premium-Flachschirmhaube der Serie 8000 mit SilenceTech und Perfect Illumination. Keine Kompromisse in der Leistung und dazu eine ideale Ausleuchtung des Kochfeldes je nach Bedarf individuell einstellbar.

**NEU | DFH8961B DION PLUS SERIE 8000**

PREMIUM-FLACHSCHIRMHAUBE MIT TOUCHBEDIENUNG UND SILENCETECH



### Hob<sup>2</sup>Hood

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom.



### SilenceTech

Besonders leise. Für eine entspanntere Atmosphäre.



### Perfect Illumination

Ideale Ausleuchtung für ein optimiertes Kochergebnis.

Besonders effizient mit Fettabscheidegrad B

Auch in 60 cm erhältlich.

Modell	DFH8961B
--------	----------



### Leises und angenehmes Küchen-ambiente dank Silentium Kit\*

Reduziere spürbar den Geräuschpegel deiner Umluft-Dunstabzugshaube mit dem zylinderförmigen Silentium Kit. In 2 Größen (7 cm oder 28 cm) erhältlich.



### Perfect Illumination: Ideale Ausleuchtung für ein optimiertes Kochergebnis

Mit der Perfect Illumination-Technologie entfalten sich die natürlichen Farben deiner Lebensmittel. Entscheide flexibel den für dich idealen Farbton bei der Zubereitung deiner Zutaten, für optimale Sichtbarkeit des Bräunungsgrads oder rücke deine Speisen ins richtige Licht für dein Dinner-Ambiente.

### SilenceTech: Effektive Luftreinigung bei geringem Geräuschpegel

Genieße eine ruhige Kochumgebung und frische Küchenluft dank SilenceTech. Die innovative Technologie reinigt die Küchenluft effektiv von unerwünschten Gerüchen und hält gleichzeitig den Geräuschpegel auf einem Minimum.

\* Als Sonderzubehör in zwei Größen (28 cm oder 7 cm) erhältlich und beliebig kombinierbar

FLACHSCHIRMHAUBE

# DEZENT UND SCHLICHT

Flachschirmhaube der Serie 6000 sind diskret und leistungsstark. Es reicht sie nur 5 cm ausziehen, damit die Absaugfunktion Dampf und Gerüche aus deiner Küchenluft entfernt. Bei Nichtgebrauch wird sie einfach zurückgeschoben, damit sie sich nahtlos in die Schränke einfügt.

**DPK5960B PULL-OUT EDGE SERIE 6000**  
DESIGN-FLACHSCHIRMHAUBE / BLACK-DESIGN



### LED-Streifen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen.



### Schnelle und zuverlässige Best-in-Class-Installation

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation verwenden wir PerfectFit-Lösungen. Mit 25% weniger Montageschritten und werkzeuglosen Optionen bietet es eine benutzerfreundliche Erfahrung, die die Arbeit zu einer einfachen Einmannaufgabe macht.

**Auch in 60 cm erhältlich.**

Modell **DPK5960B**

**DPE5960G PULL-OUT EDGE SERIE 6000**  
DESIGN-FLACHSCHIRMHAUBE / SCHWARZE FRONTBLENDE



### LED-Streifen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen.



### Schnelle und zuverlässige Best-in-Class-Installation

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation verwenden wir PerfectFit-Lösungen. Mit 25% weniger Montageschritten und werkzeuglosen Optionen bietet es eine benutzerfreundliche Erfahrung, die die Arbeit zu einer einfachen Einmannaufgabe macht.

**Auch in 60 cm erhältlich.**

Modell **DPE5960G**

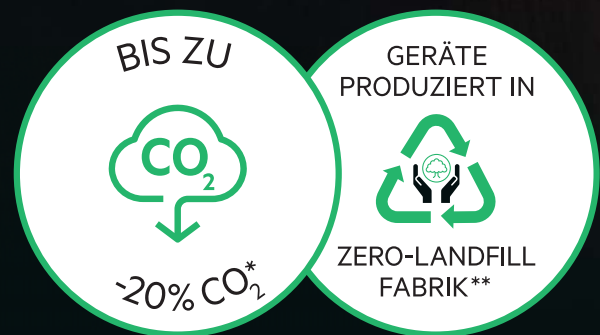
# WENN DIR FRISCHE ALLEIN ZU WENIG IST

Schenke deinen Lebensmitteln und der Umwelt mehr Aufmerksamkeit mit weniger Aufwand – und definiere die Art und Weise neu, wie du Obst, Gemüse und Co schützt und optimal aufbewahrst.

Die neue AEG Kühlgeräte-Generation wurde speziell für einen umweltbewussteren Umgang mit Lebensmitteln entwickelt. Fortschrittliche Kühltechnologien garantieren dir jederzeit ideale Lagerbedingungen. So helfen wir dir täglich dabei, die Qualität deiner Lebensmittel länger zu bewahren, weniger zu verschwenden und insgesamt besser mit kostbaren Ressourcen umzugehen.

## KOMPROMISSLOS UMWELTSCHONEND

Unsere neuen Kühl-Gefrierkombinationen reduzieren deine CO<sub>2</sub>-Emissionen um bis zu 20%\* im Vergleich zu herkömmlichen Geräten – dank energiesparender Technologien, dem Einsatz nachhaltiger Materialien und verbesserter Recyclbarkeit\*\*\*. Darüber hinaus werden unsere Kühlgeräte in einem hochmodernen Werk mit Zero-Landfill-Zertifizierung produziert, in dem keinerlei Abfälle für die Mülldeponie anfallen\*\*.



\* CO<sub>2</sub>-Emissionen aus Materialien, Herstellung und Gerätenutzung. Energieverbrauch verglichen mit dem Energieverbrauch von Geräten der Einstiegsklasse F, laut Angaben der Università Politecnica delle Marche.

\*\* Hergestellt in einer von Intertek zertifizierten „Zero Landfill“-Fabrik.

\*\*\* Auf Basis der für Recycling gesammelten Kühlschränke in der EU.



## 70 % RECYCLTER KUNSTSTOFF – OHNE KOMPROMISSE BEI QUALITÄT UND LEISTUNG

Die Innenauskleidung der AEG Kühl-Gefrierkombination besteht aus 70 % recyceltem Kunststoff. Der Kunststoff aus alten Kühlschränken wird für die Herstellung neuer Kühlschränke genutzt und trägt so zur Abfallvermeidung durch Kreislaufwirtschaft bei.

## TOUCH-STEUERUNG MIT ECOMETER: SPARE ENERGIE BEI LANGER LEBENSMITTELFRISCHE

Du hast es in der Hand: Wähle dank Ecometer per Touch-Bedienung ganz einfach die nachhaltigste Einstellung: Minimaler Energieverbrauch bei gleichzeitig optimaler Kühlung und langer Frische deiner Lebensmittel.



# INNOVATIVE KÜHLGERÄTE FÜR LÄNGERE FRISCHE

Die neue AEG Kühlgeräte-Generation wurde speziell für einen umweltbewussteren Umgang mit Lebensmitteln entwickelt. Fortschrittliche Kühltechnologien garantieren dir jederzeit ideale Lagerbedingungen. So helfen wir dir täglich dabei, die Qualität deiner Lebensmittel länger zu bewahren, weniger zu verschwenden und insgesamt besser mit kostbaren Ressourcen umzugehen.



## MultiChill 0°-Schublade

Sie bewahrt den Geschmack und die Textur der Lebensmittel mit der idealen Temperatur. Flexible Temperatureinstellungen von -3 bis +5 °C, halten Fisch, Käse und Fleisch noch länger frisch.



## 360° Cooling

Zirkulationssystem mit mehreren Kanälen im Kühlteil, um konstant gekühlte Luft in jede Ecke zu befördern. So bleiben gelagerte Nahrungsmittel haltbarer.



## GreenZone+-Klimaschublade

Durch die optimale Einstellung der Luftfeuchtigkeit bleiben bis zu 95 % der Vitamine selbst nach 11 Tagen erhalten.\* Bei der GreenZone-Schublade über einen Regler, bei der GreenZone+-Schublade sogar automatisch.



## Touch-Steuerung mit Ecometer

Mit der Ecometer-Anzeige kann man per Touch-Bedienung ganz einfach energiesparende Einstellungen auswählen und gleichzeitig für optimale Kühlung sorgen.




## TwinTech® NoFrost-Technologie

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockne Luft in den Kühlbereich gelangt. So bleiben Lebensmittel 60 % länger frisch, knackig und vitaminreich\*\*.



## ColdSense

ColdSense nutzt präzise Temperatursensoren, um die Kühl-Gefrierkombination nach dem Öffnen und Schließen der Tür schnell wieder auf die richtige Temperatur zu bringen. Das hilft, Temperaturschocks sowie Lebensmittelverderb zu vermeiden und bewahrt die Qualität deiner Lebensmittel.

 Besonders ressourcensparende Technologien und Funktionen.

**5000 ColdSense**  
 Energy Class: E A↑G, D A↑G

**6000 TwinTech® NoFrost**  
 Energy Class: E A↑G

**7000 GreenZone**  
 Energy Class: E A↑G, D A↑G

**8000 Cooling 360°**  
 Energy Class: D A↑G, C A↑G, B A↑G

**9000 MultiChill**  
 Energy Class: D A↑G, C A↑G

**70\*** (Energy Efficiency Index badge for models 7000, 8000, and 9000)

**BESTE AUSSTATTUNG** (Best Equipment label for model 9000)








Feature icons include: Temperature control, No Frost, GreenZone (leaf icon), 360° cooling, MultiChill (ice cream cones), and Energy Star (leaf icon).

\* Die Innenauskleidung besteht zu 70% aus recyceltem Kunststoff, der 13% des gesamten Kunststoffes des Kühlschranks ausmacht. (bei ausgewählten Modellen).

\*\*modellabhängig

# AEG APP: HERAUSRAGENDES KOCHEN BEGINNT IM KÜHLSCHRANK

Wähle dank umfangreicher Programme in der AEG App genau den richtigen Temperaturbereich in der MultiChill 0°-Schublade.

MULTICHILL 0°-SCHUBLADE	<b>Lagerung frischer Lebensmittel</b>  <p>Ideale Kühlbedingungen für die Lagerung von Fleisch und Fisch sowie Obst und Gemüse bei 0,5 °C bis 3 °C für bis zu 5 Tage Frische*.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 °C (Obst und Gemüse)</li> <li>• 0,5 °C (Fleisch und Fisch)</li> <li>• Lagerung für bis zu 5 Tage</li> </ul>	<b>APP &amp; Display</b>
	<b>Übrig gebliebene Speisen und Regenerierung</b>  <p>Bis zu 5 Tage lang Frische deiner übrig gebliebenen, gekochten Speisen*. Wärme auf mit der Regenerieren-Funktion deines Dampfbackofens für hervorragenden Geschmack, wie frisch zubereitet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 °C für 5 Tage</li> <li>• Maximale Temperatur der Speisen = 25 °C</li> <li>• Regenerieren im Dampfbackofen</li> </ul>	<b>APP</b>
	<b>Sicheres Auftauen</b>  <p>Ideale Temperatur für ein langsames Auftauen, bewahrt die Textur und verhindert Bakterienwachstum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 °C für 12 Stunden</li> </ul>	<b>APP</b>
	<b>Marinieren roher Lebensmittel</b>  <p>Optimale Temperatur-Einstellung für das Marinieren von rohen Lebensmitteln.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 °C für 3 Tage</li> </ul>	<b>APP</b>
	<p><b>*Nach Ablauf der Programmdauer wird die Temperatur der MultiChill 0°-Schublade automatisch wieder auf 0,5 °C (Fleisch und Fisch) zurückgesetzt.</b></p>		
KÜHLRAUM	<b>Gärung von Teig</b>  <p>Sorgt für eine optimale, langsame Gärung von Teig und bereitet ihn so für ein perfektes Backergebnis vor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 °C im Kühlraum</li> <li>• Lagerung für 24 h</li> </ul>	<b>APP</b>
	GEFRIERTEIL	<b>Flexibles Gefrierteil</b>  <p>Erweitere deinen Kühlraum bei Bedarf, indem du dieses Gefrierteil auf 4 °C einstellst, oder nutze es bei seiner üblichen Temperatur zwischen -15 °C und -24 °C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• + 4 °C oder -15 °C bis -24 °C im Gefrierteil</li> </ul>
<b>Getränke-Schnellkühlassistent</b>  <p>Schnelle Kühlung deiner Getränke im Gefrierteil. Wähle einfach Menge und Wunschttemperatur des Getränkes und die App nennt die Kühldauer bis zum Erreichen der idealen Serviertemperatur und gibt ein Signal, wenn diese erreicht ist.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellung im Gefrierteil je nach Art des Getränkes</li> </ul>	<b>APP</b>



# DER NEUE MULTICHILL 0°

Lebensmittelaufbewahrung angepasst an deine Bedürfnisse.

Die 9000 Kühl-Gefrierkombination mit MultiChill 0° bereitet deine Zutaten optimal fürs Kochen vor. Ob beim Gären von Teig, Auftauen, Marinieren von Zutaten oder Aufbewahren von übrig gebliebenen Speisen – das Ergebnis ist ein hervorragender Geschmack und weniger Food Waste.

## MultiChill 0°-Schublade: Maximal flexible Kühlung für lang anhaltende Frische

Nutze die MultiChill 0°-Schublade zur Kühlung von Fisch und Fleisch, zum sicheren Auftauen von Gefriergut, zur längeren Aufbewahrung übriggebliebener Speisen oder als zusätzliche Gemüseschublade. Die unabhängige Temperaturregelung der Schublade bietet dir einen personalisierbaren Kühlbereich.



GÄRUNG  
VON TEIG



LAGERUNG  
ÜBRIG  
GEBLIEBENER  
SPEISEN



SICHERES  
AUFTAUEN



MARINIEREN



SCHNELLKÜHL-  
ASSISTENT



# DIE NEUE AEG KÜHLGERÄTE- GENERATION

Genieße mit AEG mehr Frische, mehr Vitamine und mehr gesunden Genuss – und verschwende zugleich weniger Lebensmittel.

## 360° COOLING: HÄLT LEBENSMITTEL LÄNGER FRISCH

Die AEG 8000 Kühl-Gefrierkombinationen mit 360° Cooling-Technologie bewahren zuverlässig die Frische deiner Lebensmittel. Zahlreiche Luftkanäle und die Edelstahlrückwand stellen nach dem Öffnen der Tür die Temperatur schneller wieder her und sorgen für eine optimale Verteilung der Kühltemperatur.





**GREENZONE+:  
ERHÄLT 95 % DER VITAMINE\*  
FÜR LANGE FRISCHE VON  
OBST UND GEMÜSE**

Die GreenZone+ Schublade der 7000 Kühl- Gefrierkombination sorgt automatisch für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindert so überschüssige Kondensation. Dein Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95 % der Vitamine werden erhalten.\*

**TWINTeCH® NOFROST:  
LEBENSMITTEL BLEIBEN 60 %  
LÄNGER FRISCH\*\***

Die Kühl-Gefrierkombination 6000 TwinTech® No Frost hält Lebensmittel 60 % länger saftiger als Kühlschränke mit nur einem Evaporator. Das duale Kühlsystem hält die ideale Luftfeuchtigkeit aufrecht und verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Damit entfällt auch das Abtauen des Gefrierschranks.\*\*



**COLDSense: SCHÜTZT  
LEBENSMITTEL DURCH  
SCHNELLE WIEDER-  
HERSTELLUNG DER  
TEMPERATUR**

Die 5000 ColdSense Kühl-Gefrierkombinationen stellen die richtige Temperatur nach dem Öffnen der Tür dank präziser Sensoren schnell wieder her. Das hilft, Temperaturschocks sowie Lebensmittelverderb zu vermeiden und bewahrt die Qualität deiner Lebensmittel.

\* Wert zum Vitamingerhalt basierend auf einem externen Test über den Erhalt von Vitamin C in Blaubeeren nach 11 Tagen im GreenZone+ Fach.

\*\* Interner Test der TwinTech®-Technologie mit eigens entwickelter Testmethode zur Messung des Feuchtigkeitsgehalts nach 9 Tagen Lagerung (im Vergleich zu einem hauseigenen Produkt mit nur einem Verdampfer).



60 cm

178 cm

STANDARD  
KÜHL-GEFRIERKOMBINATION



75 cm

190 cm

MAXISPACE GREENZONE  
KÜHL-GEFRIERKOMBINATION

NISCHENHÖHE VON 190 CM UND 75 CM BREITE

# 45 % MEHR FASSUNGS- VERMÖGEN MIT DEM NEUEN MAXISPACE

**NEU | EK7D75S**

190ER NISCHE / BREITE 75 CM  
GREENZONE SERIE 7000 + NOFROST

Der neue MaxiSpace verfügt über das größte Fassungsvermögen in unserer Einbau-Serie, da er höher und breiter als die Standardeinbaumodelle ist. So kann er bis zu 66 % mehr Milch-Tetrapacks aufnehmen als ein vergleichbares 178er Nische Modell.

**GreenZone+**

Vollständig getrennt vom Rest des Kühlbereichs sorgt die GreenZone+ Schublade für optimale Luftfeuchtigkeit. Die innovative Membran entfernt automatisch überschüssiges Kondenswasser. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95% der Vitamine werden erhalten.\*

**ExtraChill Schublade**

Ideal zur Lagerung von Fisch, Fleisch und Käse.

**NoFrost**

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie

**TwinTech®**

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockene Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

**Touch-Steuerung mit EcoMeter:  
noch bessere Einsparmöglichkeiten**

Wenn alle drei LED leuchten, hat man die umweltfreundlichste Wahl getroffen.

Modell **EK7D75S**



\* Wert zum Vitaminerhalt basierend auf einem externen Test über den Erhalt von Vitamin C in Blaubeeren nach 11 Tagen im GreenZone+ Fach.

NISCHENHÖHE VON 190 CM UND CUSTOMFLEX®

# MEHR PLATZ FÜR ALLES, WAS LÄNGER FRISCH BLEIBEN MUSS



12 CM  
ZUSÄTZLICHE  
HÖHE

## NEU | EK8C19S

190ER NISCHE / COOLING 360°  
SERIE 8000 + NOFROST

Die 8000 Kühl-Gefrierkombination mit 360° Cooling-Technologie bewahren zuverlässig die Frische der Lebensmittel dank zahlreicher Luftkanäle und der Edelstahlrückwand.



### 360° Cooling

Optimierte Luftzirkulation.  
Hält Lebensmittel länger frisch.



### GreenZone+

Vollständig getrennt vom Rest des Kühlbereichs sorgt die GreenZone+ Schublade für optimale Luftfeuchtigkeit. Die innovative Membran entfernt automatisch überschüssiges Kondenswasser. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95% der Vitamine werden erhalten.\*



### NoFrost

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie



### TwinTech®

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockene Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



### Touch-Steuerung mit EcoMeter:

#### noch bessere Einsparmöglichkeiten

Wenn alle drei LED leuchten, hat man die umweltfreundlichste Wahl getroffen.



C

A  
↑  
G



Besonders nachhaltig:  
längere Haltbarkeit der Lebensmittel.

\*Wert zum Vitaminerhalt basierend auf einem externen Test über den Erhalt von Vitamin C in Blaubeeren nach 11 Tagen im GreenZone+ Fach.

Modell EK8C19S

NISCHENHÖHE VON 178 CM UND MULTICHILL

# LEBENSMITTELAUFBEWAHRUNG ANGEPAST AN DEINE BEDÜRFNISSE – MIT MULTICHILL 0°

**NEU | EK9C18C**

178ER NISCHE / MULTICHILL SERIE 9000 + NOFROST

Die 9000 Kühl-Gefrierkombinationen mit MultiChill 0° bereiten die Zutaten optimal fürs Kochen vor. Ob beim Gären von Teig, Auftauen, Marinieren von Zutaten oder Aufbewahren von übrig gebliebenen Speisen – das Ergebnis ist ein hervorragender Geschmack und weniger Food Waste.

**MultiChill 0°-Schublade**

MultiChill – variable 0 °C Kälteschublade mit 4 einstellbaren Temperaturstufen (-2 °C bis +7 °C) und Teleskopauszügen.

**GreenZone+**

Vollständig getrennt vom Rest des Kühlbereichs sorgt die GreenZone+ Schublade für optimale Luftfeuchtigkeit. Die innovative Membran entfernt automatisch überschüssiges Kondenswasser. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95% der Vitamine werden erhalten.\*

**Flexibles Gefrierteil 2in1**

Der Kühlraum kann bei Bedarf erweitert werden: zum Kühlen auf 4 °C oder zum Gefrieren die übliche Temperatur zwischen -15 °C und -24 °C einstellen.

**TwinTech®**

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockene Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

**Touch-Steuerung mit EcoMeter: noch bessere Einsparmöglichkeiten**

Wenn alle drei LED leuchten, hat man die umweltfreundlichste Wahl getroffen.



Modell **EK9C18C**

\*Wert zum Vitaminerhalt basierend auf einem externen Test über den Erhalt von Vitamin C in Blaubeeren nach 11 Tagen im GreenZone+ Fach.

NISCHENHÖHE VON 178 CM, COOLING 360° UND NOFROST

# OPTIMIERTE LUFTZIRKULATION HÄLT LEBENSMITTEL LÄNGER FRISCH

**NEU | EK8B18F**178ER NISCHE / COOLING 360°  
SERIE 8000 + NOFROST

Die 8000 Kühl-Gefrierkombination mit 360° Cooling-Technologie bewahren zuverlässig die Frische der Lebensmittel. Zahlreiche Luftkanäle und die Edelstahlrückwand stellen nach dem Öffnen der Tür die Temperatur schneller wieder her und sorgen für eine optimale Verteilung der Kühltemperatur.

**360° Cooling**

Optimierte Luftzirkulation.  
Hält Lebensmittel länger frisch.

**GreenZone+**

Vollständig getrennt vom Rest des Kühlbereichs sorgt die GreenZone+ Schublade für optimale Luftfeuchtigkeit. Die innovative Membran entfernt automatisch überschüssiges Kondenswasser. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95% der Vitamine werden erhalten.\*

**NoFrost**

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie


**TwinTech®**

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockne Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

**Touch-Steuerung mit EcoMeter:  
noch bessere Einsparmöglichkeiten**

Wenn alle drei LED leuchten, hat man die umweltfreundlichste Wahl getroffen.


**B** **A** **G**
**Modell**    **EK8B18C**

 Besonders nachhaltig:  
längere Haltbarkeit der Lebensmittel.

\*Wert zum Vitaminerhalt basierend auf einem externen Test über den Erhalt von Vitamin C in Blaubeeren nach 11 Tagen im GreenZone+ Fach.



NISCHENHÖHE VON 178 CM UND GREENZONE+

# GREENZONE+: ERHÄLT 95 % DER VITAMINE\* FÜR LANGE FRISCHE

**NEU | EK7E18F**178ER NISCHE / MULTICHILL SERIE 9000  
+ NOFROST

Die 7000 Kühl-Gefrierkombination mit GreenZone+ Schublade sorgt automatisch für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindert so überschüssige Kondensation. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95 % der Vitamine werden erhalten.\*

**GreenZone+**

Vollständig getrennt vom Rest des Kühlbereichs sorgt die GreenZone+ Schublade für optimale Luftfeuchtigkeit. Die innovative Membran entfernt automatisch überschüssiges Kondenswasser. Obst und Gemüse bleibt länger frisch und bis zu 95 % der Vitamine werden erhalten.\*

**NoFrost**

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie

**TwinTech®**

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockne Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

**Touch-Steuerung mit EcoMeter:****noch bessere Einsparmöglichkeiten**

Wenn alle drei LED leuchten, hat man die umweltfreundlichste Wahl getroffen.



Modell **EK7E18F**

NISCHENHÖHE VON 178 CM UND NOFROST

# GETRENNTE KÄLTE- ZONEN VERHINDERN EIN AUSTROCKNEN IM KÜHLTEIL

NSC6N181ES

178ER NISCHE / NOFROST SERIE 6000 /  
COLDSENSE

Die 6000 Kühl-Gefrierkombination mit TwinTech® No Frost hält Lebensmittel 60 % saftiger als Kühlschränke mit nur einem Evaporator. Das duale Kühlsystem hält die ideale Luftfeuchtigkeit aufrecht und verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Damit entfällt auch das Abtauen des Gefrierschranks.\*

**NoFrost**

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie

**TwinTech®**

Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockene Luft in den Kühlbereich gelangt: hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

**LED-Display**

Alle Parameter im Blick.

**Frostmatic**

Beschleunigtes Schnellgefrieren –  
Nährstoffe bleiben erhalten.

Modell	NSC6N181ES
--------	------------

\* Interner Test der TwinTech-Technologie mit eigens entwickelter Testmethode zur Messung des Feuchtigkeitsgehalts nach 9 Tagen Lagerung (im Vergleich zu einem hauseigenen Produkt mit nur einem Verdampfer).

NISCHENHÖHE VON 178 CM UND LOWFROST

# COLDSENSE: SCHÜTZT LEBENSMITTEL

Die 5000 ColdSense Kühl-Gefrierkombinationen stellen die richtige Temperatur nach dem Öffnen der Tür dank präziser Sensoren schnell wieder her. Das hilft, Temperaturschocks sowie Lebensmittelverderb zu vermeiden und bewahrt die Qualität deiner Lebensmittel.

**NEU** | EK5D18F | 178ER NISCHE / COLDSENSE SERIE 5000



### LowFrost-Technik

Die Eisbildung wird auf ein Minimum reduziert.



### LED-Display

Alle Parameter im Blick.



### Frostmatic

Beschleunigtes Schnellgefrieren – Nährstoffe bleiben erhalten.



Modell **EK5D18F**

**NEU** | EK5E18S | 178ER NISCHE / COLDSENSE SERIE 5000



### LowFrost-Technik

Die Eisbildung wird auf ein Minimum reduziert.



### LED-Display

Alle Parameter im Blick.



### Frostmatic

Beschleunigtes Schnellgefrieren – Nährstoffe bleiben erhalten.

Modell **EK5E18S**

LONGFRESH 0 °C ODER LOWFROST

# DAS IDEALE KÄLTEGERÄT FÜR DEN INDIVIDUELLEN BEDARF

SKE818E9ZC | 178ER NISCHE / LONGFRESH 0 °C / SERIE 9000

**LongFresh-0°C-Schubladen**

Lebensmittel werden konstant auf knapp 0°C heruntergekühlt, was perfekt ist für die Lagerung von Fleisch, Fisch oder anderen frischen Zutaten.

**360° Cooling**

Optimierte Luftzirkulation. Hält Lebensmittel länger frisch.

**LCD-Display mit Touch Control**

Mit einem sanften Fingerdruck kannst du bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.

---

**Modell** SKE818E9ZC
 

---

NEU | NSC5S141ES | 145ER NISCHE / LOWFROST SERIE 5000

**ColdSense**

Schützt Lebensmittel durch schnelle Wiederherstellung der Temperatur.

**LowFrost-Technik**

Die Eisbildung wird auf ein Minimum reduziert.

**LED-Display**

Alle Parameter im Blick.

---

**Modell** NSC5S141ES
 

---

CUSTOMFLEX® UND NOFROST

# FÜR DICH DESIGNOBJEKT. FÜR DEINE LEBENSMITTEL FRISCHEPARADIES

NEU | RMB954E9VX | FRENCH DOOR MIT CONNECTIVITY



WiFi Connectivity und Remote Control über AEG App ermöglicht die Steuerung der wichtigsten Funktionen.



### CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



### NoFrost

Kein Abtauen nötig.  
Spart Zeit und Energie

Modell RMB954E9VX

RCK732E5MB | KÜHL-GEFRIERKOMBINATION / BLACK STAINLESS STEEL / CUSTOMFLEX®



### 360° Cooling

Optimierte Luftzirkulation.  
Hält Lebensmittel länger frisch.



### CustomFlex®

Ermöglicht eine flexible Anordnung der inneren Türfächer im Kühlschrank – ganz nach dem individuellen Geschmack.



### ExtraChill Schublade

Ideal zur Lagerung von Fisch, Fleisch und Käse.

Modell RCK732E5MB

# DIE AEG GESCHIRRRSPÜLER IM ÜBERBLICK

Unser Geschirrspülersortiment für höchsten Standard. Glänzende Ergebnisse für dein Geschirr nach jedem Spülgang. Vom mühelosen Be- und Entladen, bis hin zu glänzenden Reinigungs- und Trockenergebnissen, lassen wir keine Wünsche offen.



#### ComfortLift®

Der erste Unterkorb, der dir entgegenkommt. Mit einem Handgriff hebt sich der untere Korb sanft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So lässt sich der Geschirrspüler mühelos und ohne Bücken ein- und ausräumen.



#### QuickSelect

Per Fingertipp bestimmst du, wie lange der Spülgang dauern soll. Mittels des Ecometers kannst du ablesen, wie ökologisch das gewählte Reinigungsprogramm ist. Wähle in fünf Stufen zwischen eher langsameren, aber energieeffizienteren oder schnelleren Programmen mit mehr Verbrauch.



#### Satelliten-Sprüharm

Der Sprüharm mit Doppelrotation bietet eine bis zu dreimal bessere Sprühabdeckung. Die feine Verteilung des Sprühwassers erreicht jeden Winkel. Hartnäckige Verschmutzungen werden leichter gelöst und gleichzeitig Wasser gespart.



#### GlassCare®

GlassCare®: Besondere Pflege empfindlicher Beladung. SoftSpikes & SoftGrips: Sicherer Halt für deine Gläser.



#### ComfortRails

Die Teleskopauszüge ComfortRails lassen den Oberkorb und die Besteckschublade sanft in den Geschirrspüler gleiten.



#### AirDry Technologie

Am Ende der Trocknungsphase wird die Tür automatisch 10 cm geöffnet. Das Geschirr trocknet fleckenfrei. Es ist kein Nachtrocknen notwendig und spart Energie.



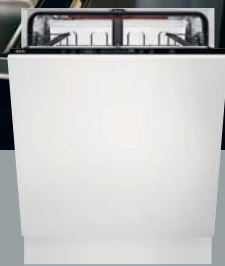
Besonders nachhaltig: Weniger Energieverbrauch durch optimierte Zeitsteuerung.

**Connectivity:**

Nur eine gut gepflegte Geschirrspülmaschine sorgt für perfekte Ergebnisse bei jedem Spülgang. Die AEG App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.



**3000  
AirDry**



**6000  
SatelliteClean®**



**7000  
GlassCare®**



**BESTE AUSSTATTUNG**



**9000  
ComfortLift®**



Die Serie 9000 mit ComfortLift® revolutioniert das Geschirrspülen mit dem zum Be- und Entladen angehobenen Korb. Der fortschrittliche Mechanismus hebt den Korb auf eine bequeme Höhe an. Für einfaches Be- und Entladen. Geschirrspülen auf einem höheren Niveau.

**NEU | FSK94858P | GESCHIRrspÜLER MIT CONNECTIVITY / SERIE 9000 / 39 DB – 37 DB EXTRA SILENT**



**14 Maßgedecke**

**MaxiFlex Plus Besteckschublade**

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



**Connectivity**

Die AEG App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.



**QuickSelect**

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. Die Dauer der Geschirrrreinigung ist individuell einstellbar. Dabei zeigt der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

**Modell** FSK94858P

**FSK94847P | GESCHIRrspÜLER / 42 DB – 40 DB EXTRA SILENT / SERIE 9000**



**14 Maßgedecke**

**MaxiFlex Plus Besteckschublade**

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



**SoftSpikes und SoftGrips**

SoftSpikes verhindern ein Verrutschen empfindlicher Gläser; SoftGrips garantieren besten Halt auch langstieliger Gläser.



**QuickSelect**

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. Die Dauer der Geschirrrreinigung ist individuell einstellbar. Dabei zeigt der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

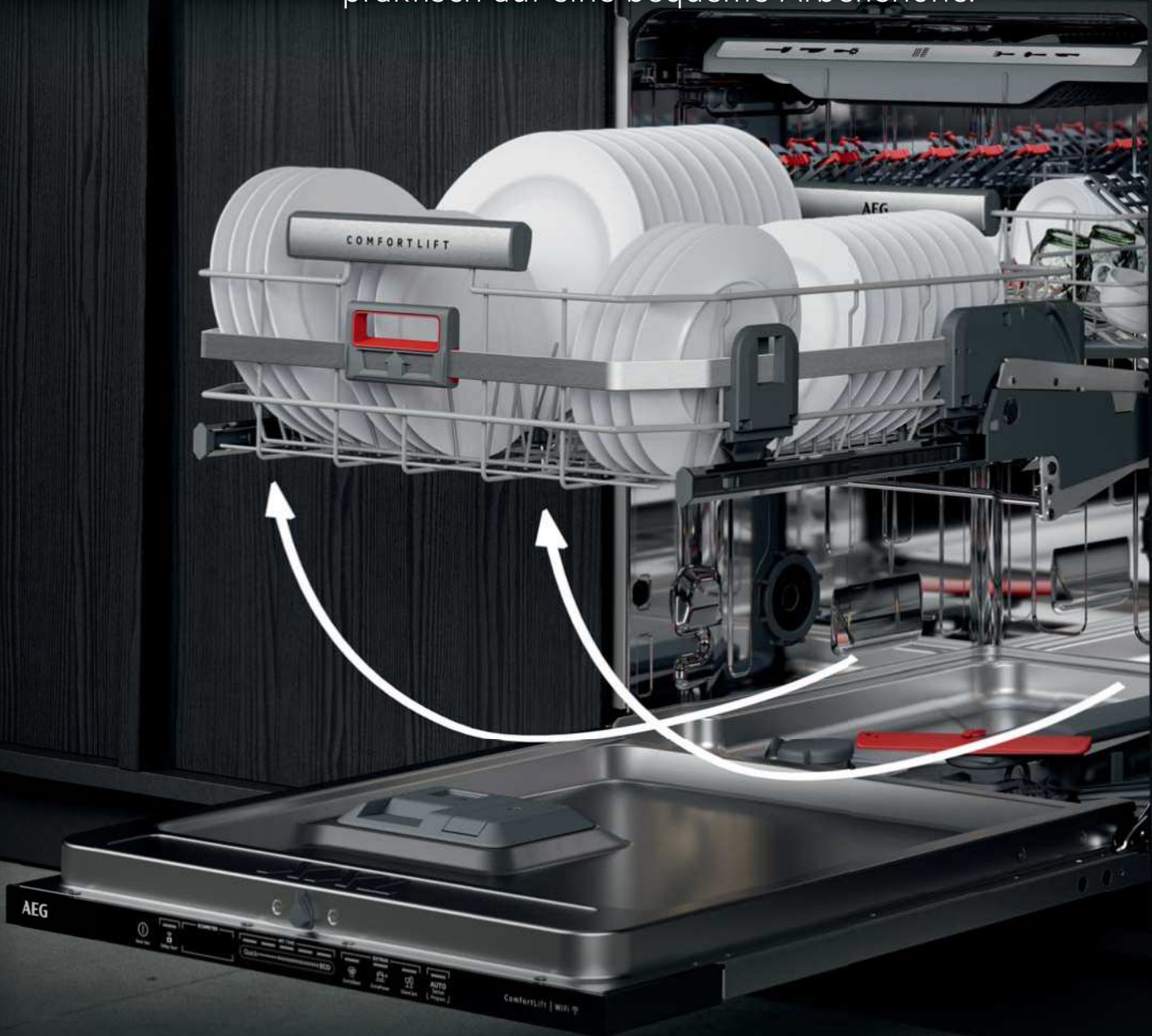
**Modell** FSK94847P



COMFORTLIFT®

# NIE MEHR NACH DEM GESCHIRR BÜCKEN

Koch- und Essgeschirr verlässt die AEG Geschirrspüler seit jeher strahlend und sauber. Mit ComfortLift® kommt es dir jetzt auch entgegen: Denn mit einem Handgriff hebt sich der untere Geschirrkorb praktisch auf eine bequeme Arbeitshöhe.



# AEG SMARTKITCHEN INTELLIGENTE GERÄTEPFLEGE – FÜR MAXIMALE LEISTUNG

Die vernetzten AEG QuickSelect Geschirrspüler erleichtern dir in Kombination mit der AEG App die erstmalige Geräteeinrichtung und die umfassende Gerätepflege deutlich – für immer optimale Performance, perfekte Sauberkeit deines Koch- und Essgeschirrs und erhöhte Gerätelebensdauer.

## SMART MACHINE CARE

Im Machine Care Bereich der AEG App finden sich Schritt-für-Schritt-Videotutorials und nützliche Pflege-Tipps. Ergänzend zur praktischen Kalender- und Reminder-Funktion sendet der Geschirrspüler nach 60 Spülgängen automatisch eine Benachrichtigung, um dich über eine erforderliche Gerätereinigung zu informieren.

[AEG.at/connectivity](https://www.aeg.at/connectivity)

AEG

AEG App



AEG ECOLINE

# UNSERE ENERGIEEFFIZIENTESTEN GESCHIRrspÜLER

Die Geschirrspüler der Serie 7000 mit GlassCare® sorgen für einen professionellen Schutz und ausgezeichnete Reinigung deines Geschirrs. SoftGrips und SoftSpikes im oberen Korb des Geschirrspülers sorgen zuverlässig für stabilen Stand deiner Gläser und verhindern Kratzer und Bruchgefahr.

**FSK76748P** | GESCHIRrspÜLER MIT CONNECTIVITY / SERIE 7000 / 44 DB – 42 DB EXTRA SILENT



### 14 Maßgedecke

#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### Connectivity

Die AEG App unterstützt mit einfachen Schritt-für-Schritt Anweisungen und praktischen Pflegeerinnerungen: Vom Einstellen der Wasserhärte bis hin zum Säubern von Sieb oder Sprüharm.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.

Modell **FSK76748P**

**NEU** | **FSK76727P** | GESCHIRrspÜLER / SERIE 7000 / 43 DB – 41 DB EXTRA SILENT



### 14 Maßgedecke

#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.

#### Satellitensprüharm

Weniger Wasserverbrauch und gleichmäßige Wasserverteilung. Für optimale Reinigungsergebnisse bis in jeden Winkel.



Modell **FSK76727P**

AEG ECOLINE

# UNSERE ENERGIEEFFIZIENTESTEN GESCHIRrspÜLER

Die Geschirrspüler der Serie 7000 mit GlassCare® sorgen für einen professionellen Schutz und ausgezeichnete Reinigung deines Geschirrs. SoftGrips und SoftSpikes im oberen Korb des Geschirrspülers sorgen zuverlässig für stabilen Stand deiner Gläser und verhindern Kratzer und Bruchgefahr.

**FSK75758P** | GESCHIRrspÜLER / SERIE 7000 / 44 DB – 42 DB EXTRA SILENT



#### 14 Maßgedecke

#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### SoftSpikes und SoftGrips

SoftSpikes verhindern ein Verrutschen empfindlicher Gläser; SoftGrips garantieren besten Halt auch langstieliger Gläser.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.

Modell **FSK75758P**

**NEU** | **FSK75737P** | GESCHIRrspÜLER / SERIE 7000 / 44 DB – 42 DB EXTRA SILENT



#### 14 Maßgedecke

#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.



#### Satelliten-Sprüharm

Weniger Wasserverbrauch und gleichmäßige Wasserverteilung. Für optimale Reinigungsergebnisse bis in jeden Winkel.

Modell **FSK75737P**

MAXIFLEX PLUS BESTECKSCHUBLADE

# BESTE SPÜLERGEBNISSE FÜR SPERRIGE KÜCHENUTENSILIEN

Die Geschirrspüler der Serie 6000 mit SatelliteClean® reinigen selbst eng einsortiertes Geschirr. Der innovative Sprüharm sorgt dafür, dass das Wasser jeden Winkel erreicht.

**NEU | FSK64727P** | GESCHIRrspÜLER / SERIE 6000 / 44 DB



## 15 Maßgedecke

### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.



### Satelliten-Sprüharm

Weniger Wasserverbrauch und gleichmäßige Wasserverteilung. Für optimale Reinigungsergebnisse bis in jeden Winkel.



Modell **FSK64727P**

Als **FSK64627P**  
mit Besteckkorb  
erhältlich

Die Geschirrspüler der Serie 7000 mit GlassCare® sorgen für einen professionellen Schutz und ausgezeichnete Reinigung deines Geschirrs.

**FSB53927Z** | GESCHIRrspÜLER / SERIE 7000 / 42 DB



## 14 Maßgedecke

### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.



### Satelliten-Sprüharm

Weniger Wasserverbrauch und gleichmäßige Wasserverteilung. Für optimale Reinigungsergebnisse bis in jeden Winkel.



Modell **FSB53927Z**

Als **FSB53607Z**  
mit Besteckkorb  
erhältlich

SLIMLINE

# MAXIMALER KOMFORT, MINIMALER PLATZBEDARF

Die Innovation MaxiFlex Besteckschublade jetzt auch in den 45 cm Slim-Line-Geräten.  
Ideal für sperrige Küchenutensilien. Besteck und Utensilien fast jeder Größe finden hier Platz.  
Dank flexibler Trennwände und maximaler Tiefe lässt sie sich an jede Beladung anpassen.

**FSE73507P** | GESCHIRrspÜLER IM 45 CM SLIM-LINE-FORMAT / SERIE 7000 / 44 DB – 42 DB EXTRA SILENT



### 10 Maßgedecke

#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Ideal für sperrige Küchenutensilien und viel Besteck. Selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.



#### Dual-Sprüharm

Sauberkeit bis in den letzten Winkel.  
100 % Wasserabdeckung im Unter- und Oberkorb.

Modell **FSE73507P**

**NEU** | **FSE73427P** | GESCHIRrspÜLER IM 45 CM SLIM-LINE-FORMAT / SERIE 6000 / 44 DB



### 9 Maßgedecke

#### Besteckkorb



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.



#### Dual-Sprüharm

Sauberkeit bis in den letzten Winkel.  
100 % Wasserabdeckung im Unter- und Oberkorb.

Modell **FSE73427P**



Besonders nachhaltig: Weniger Energieverbrauch durch optimierte Zeitsteuerung.

MAXIFLEX PLUS BESTECKSCHUBLADE

# BESTE SPÜLERGEBNISSE FÜR SPERRIGE KÜCHENUTENSILIEN

# EINZIGARTIGES ZUBEHÖR

Verwandle gute Speisen in großartige Speisen.

Entdecke die von Profi-Köchen empfohlenen Töpfe und Pfannen, sowie praktische Ideen zum Braten, Grillen und Backen, die auch noch einfach zu reinigen sind. Sorge mit unserem Spülmaschinenzubehör dafür, dass dein Geschirr und vor allem deine Gläser gut verstaut sind. Entdecke Zubehör für deinen Kühl- & Gefrierschrank, mit dem du den perfekten Überblick über deine Lebensmittel behälst.

Für alle die mehr erwarten.



A900AF11

### Easy2Clean Backblech

Ohne Backpapier direkt auf dem Blech kochen und backen. Einfach zu reinigen – nur mit Wasser, Tuch und etwas Spülmittel. Passend für alle Dampfbacköfen /Herde/ Backöfen.

Tiefe: 2,2 cm

**Auch erhältlich als Easy2Clean Brat- und Fettpfanne:**

M900EC01

Tiefe: 4 cm



A900AF00

### AirFry

Dieses AirFry Tray eignet sich zum zubereiten von Speisen – ohne großen Einsatz von Öl oder Frittierfett und dabei ohne auf den Geschmack verzichten zu müssen. Anwendung mit der Pizzastufe, je nach Lebensmittel, zwischen 180°–210 °C. Speisen werden gleichmäßig und schonend von allen Seiten gegart, sodass sie außen knusprig und innen saftig und zart sind. Das AirFry Tray passt in fast alle Backöfen und Herde von AEG.



A90ZPS1

### Pizza-Set

Erzeugt Steinofeneffekt. Ausgezeichnete Backergebnisse bei Pizza, Focaccia und Brot. Das Set ist für alle gängigen Elektro- oder Gasöfen geeignet.

- Feuerfester Stein
- Holzbrett
- Pizzaschneider



A90ZBT10

### Patisserie-Profibackblech gelocht

Das gelochte Patisserie-Profi-backblech ist ideal zum Backen von z.B. Brot und Brötchen.





FUSION-WOK

**Fusion Induktions-Wok**

Perfekte Verbindung von Stil und Funktionalität. Gleichmäßige und intensive Wärme überlässt dir die Kontrolle. Ideal zum Schmoren und Köcheln.



A9HL33

**Plancha-Grill**

Genieße gesundes Grillen, Sautieren und Anbraten ohne zusätzliches Fett. Perfekte Hitzeverteilung auf allen AEG Induktionskochfeldern mit Bridge-Funktion. Induktionskochfeldern. Aus langlebigem Gusseisen mit Antihafbeschichtung. Maße: 43,2 x 22 x 1,8 cm



M9RWCAF1

**CleanAir+ Filter**

Dieser Filter aus Aktivkohle ist dank FACT® Technologie sehr effizient und beseitigt unerwünschte Gerüche aus deinem Kühlschrank. Wir empfehlen, den Filter alle 6 Monate auszutauschen. (Ersatzfilter: M9RWCAF2)



A9SZGB01

**Glaskorb**

Glaskorb für bis zu 8 langstielige Gläser. Er passt in alle 60 und 45 cm Geschirrspüler und lässt sich für die einfache Aufbewahrung flach zusammenklappen.



A9HOSM

**Topfdeckel mit Dampföffnung**

Ideal für Kochfelder mit integriertem Abzug: durch die Dampföffnung wird beim Kochen der Dampf direkt Richtung Absaugeinheit geleitet. Größe 1 (16–18 cm) und 2 (20–22–24 cm) als SET.



M8CKSL28

**SilentiumKit**

Durch das schallabsorbierende Material wird der Geräuschpegel der Dunstabzugshaube deutlich verringert. Stapelbar für noch mehr Lärmreduzierung. Maße: Höhe 28 cm, Durchmesser 150 cm auch in Höhe 7 cm erhältlich.

UNSERE MISSION

# KLEIDUNG DOPPELT SO LANGE HALTBAR MACHEN – MIT DER HÄLFTE DER UMWELTAUSWIRKUNGEN

## ÄNDERUNG DER WASCHGEWOHNHEITEN

Die Energiekrise hat einen Einfluss: 56 % der Konsument:innen haben ihr Waschverhalten geändert. Kleidung wird häufiger getragen oder volle Ladungen gewaschen. Die größte Wirkung hat jedoch eine Reduzierung der Waschtemperatur auf 30 Grad:

- Einsparung von bis zu 40 % der Energiekosten
- Reduzierung des CO<sub>2</sub> Fußabdruck
- Erhöhung der Lebensdauer von Textilien
- Reduzierung der Freisetzung von Mikroplastik

## Die Umweltvorteile, wenn Europa bei niedrigeren Temperaturen wäscht

10 % der europäischen Haushalte haben sich seit 2020 auf 30 °C umgestellt, was sich positiv auf die Umwelt auswirkt und die Energiekosten senkt.



**35 Mio.**

Haushalte haben auf 30 °C umgestellt.



**952.416 Tonnen**

CO<sub>2</sub>-Äquivalent potenziell eingespart.



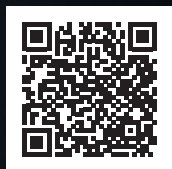
Äquivalent von **36,7 Mio.** gepflanzten Bäume.

Wenn das übrige Europa diesem Beispiel folgen würde, würde dies die gleiche Wirkung haben wie bei:

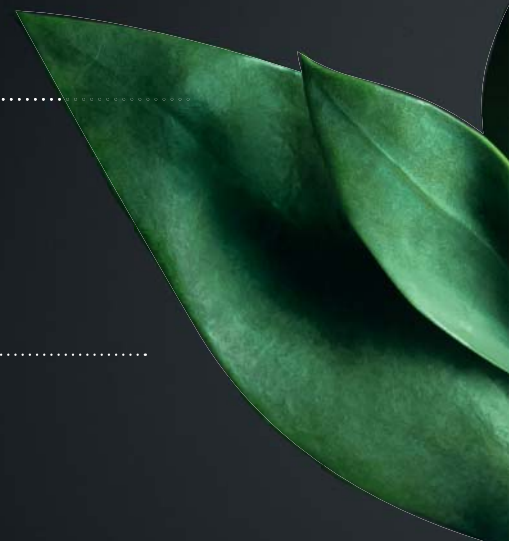


**1 Million**

von der Straße genommenen Fahrzeugen mit Verbrennungsmotor.



Alle Zahlen auf dieser Seite stammen aus dem Truth about Laundry-Report. Lese mehr zum Waschverhalten der Europäer.

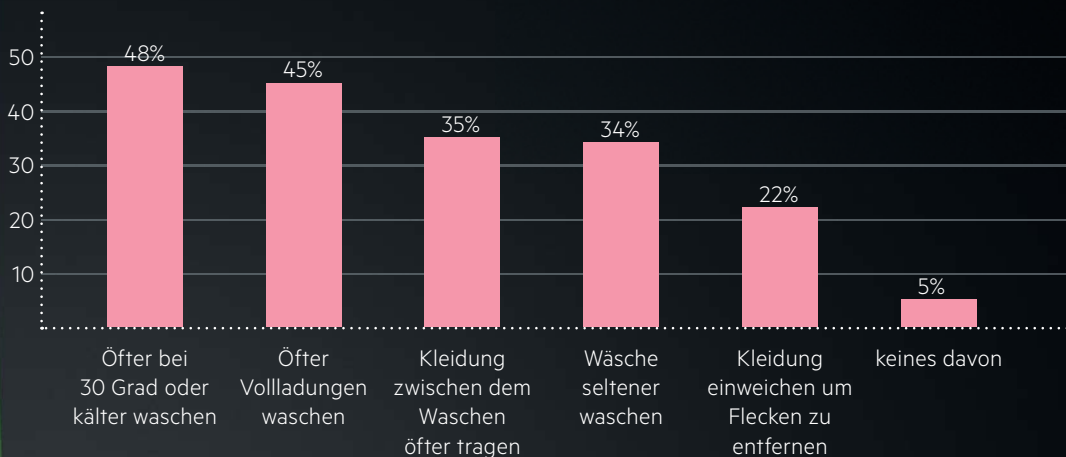


## VERLÄNGERUNG DER LEBENSDAUER DER KLEIDUNG

Die Verlängerung der Lebensdauer der Kleidung ist einer der Schlüsselfaktoren für die Verringerung der Umweltschäden. Wenn Kleidung zusätzliche 9 Monate hält, reduziert das den CO<sub>2</sub> Fußabdruck im 30 %.

„Welche der folgenden Maßnahmen wärest du bereit (öfter) zu ergreifen, wenn dadurch deine Kleidung länger halten würde?“

**82%**  
der Erwachsenen legen Wert darauf, die Lebensdauer der Kleidung zu verlängern.



## RESSOURCENSCHONENDE GERÄTE

### DESIGN

Wir denken bereits im Design an die Schonung von Ressourcen. Glassrec® und Carborec® sind Post-Consumer-Recycling PP (Polypropylen) aus Verpackungsmüll von Haushalten und werden für den inneren Türrahmen oder Bedienfeld verwendet. Die Gesamtmenge des recycelten Materials, das in unseren Waschmaschinen eingesetzt wird, entspricht etwa 383 Joghurtbechern\*\*.



## INNOVATIVE TECHNOLOGIEN



Technologien die Ressourcen schonen, unterstützen einfach nebenbei eine nachhaltige Wäschepflege zu leben. So entfernt das PowerClean 59 Min.-Programm Flecken vollständig bei 30 °C.\* Für Orientierung sorgt das EcoLeaf, das im Display ressourcenschonender Programme erscheint: Weniger Wasserverbrauch, weniger Energieverbrauch und gleichzeitig schonende Pflege für langlebige Kleidung.

## ENERGIEEFFIZIENZ – AEG.de/youreko

58% der Erwachsenen sagen, dass Energieeffizienz bei Kaufentscheidungen von zentraler Bedeutung ist. YourEko ermöglicht es dir, den tatsächlichen wirtschaftlichen Nutzen zu ermitteln, den du durch den Kauf eines energieeffizienten Geräts erzielen kannst. Wenn du deinen Energieverbrauch senkst, sparst du nicht nur bei deiner Energierechnung, sondern verringerst auch nachhaltig die Umweltbelastung.

\* Externer Test des PowerClean 59 Min.-Programms bei 30 °C mit 5 kg Ladung zeigt 100% Fleckenentfernung von den 59 häufigsten Haushaltsflecken.

\*\* Basierend auf dem neuen AEG 2022 Sortiment E6M. Joghurtbecher (PP) mit 125 g Fassungsvermögen.

# AUFFRISCHEN STATT WASCHEN. SPART 96 % WASSER\*\*\*

NEU | LR8WI7480 | VOLLINTEGRIERBARE WASCHAUTOMAT SERIE 8000

Die 8000 PowerCare Einbauwaschmaschine verwendet die einzigartige ÖkoMix-Technologie, um Waschmittel und Weichspüler effektiv mit Wasser vorzumischen und gleichmäßig auf deiner Kleidung zu verteilen. Aktivierende Waschkraft bereits bei 30 °C für überragende Waschergebnisse in weniger als einer Stunde.



#### ÖKOMix

Fleckenentfernung schon bei 30 °C unter einer Stunde.



#### ProSteam® –

##### frische Kleidung in nur 25 min\*

Das Dampf-Programm neutralisiert Gerüche\* und reduziert Falten bei nur 2 L Wasserverbrauch.



#### ProSense®-Technologie

Spart durch automatische Anpassung der Waschdauer bis zu 40 % Zeit, Wasser und Energie\*\*.



#### AEG Connected

Personalisierte Wäschepflege mit Connectivity und AEG App

Modell LR8WI7480

\* Externer Test zeigt die Neutralisierung von Zigarettengeruch im Dampf-Programm.

\*\* Interner Test zum Zeit-, Wasser- und Energiebedarf eines PreciseWash-30 °C-Baumwollwaschgangs bei maximaler Ladung im Vergleich zu einer 1-kg-Ladung.

\*\*\* Externer Test mit 1 kg Wäsche im Dampf-Programm vs. Feinwäscheprogramm.

# PERFEKTER SCHUTZ IN EINEM SCHRITT

**NEU** | LWR8WI7680 | VOLLINTEGRIERBARER WASCHTROCKNER SERIE 8000

Die 8000 PowerCare Waschtrockner verwendet die einzigartige ÖkoMix-Technologie für überragende Waschergebnisse bei 30 °C. Nach dem Waschgang wird die Wäsche gleichmäßig und schonend getrocknet für ein langanhaltendes Frisch-Gekauft-Gefühl deiner Kleidung.



Waschen  
und  
Trocknen

**D** A ↑ G

**A** A ↑ G

Waschen



### PowerClean 59 Min.

Dieses Programm entfernt Flecken vollständig bei nur 30 °C in 59 Minuten.\*



### SpecialCare Wash-to-Dry Option

Waschen und Trocknen ohne Unterbrechung.



### ProSteam® –

#### frische Kleidung in nur 25 min.\*\*

Das Dampf-Programm neutralisiert Gerüche\*\* und reduziert Falten bei nur 2 L Wasserverbrauch.



### AEG Connected

Personalisierte Wäschepflege mit Connectivity und AEG App



Besonders nachhaltig:  
Weniger Wasserverbrauch,  
weniger Energieverbrauch  
und gleichzeitig schonende  
Pflege für langlebige  
Kleidung.

Modell **LWR8WI7680**

\* Externer Test des PowerClean 59 Min.-Programms bei 30 °C mit 5 kg Ladung zeigt 100% Fleckenentfernung von den 59 häufigsten Haushaltsflecken.

\*\* Externer Test zeigt die Neutralisierung von Zigarettengeruch im Dampf-Programm.

Electrolux Austria GmbH  
Europaring F15 202  
2345 Brunn am Gebirge

Weitere Informationen und Einbauskizzen finden Sie auf [www.AEG.at](http://www.AEG.at)

Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.