

AEG

HIGHLIGHTS  
2023

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN



# WARUM NICHT DEN GANG WECHSELN

## INHALT

### KOCHEN

MATTBLACK RANGE	10
STEAM-RANGE	38
AUTARKKOCHFELDER	50
DUNSTABZUGSHAUBEN	64

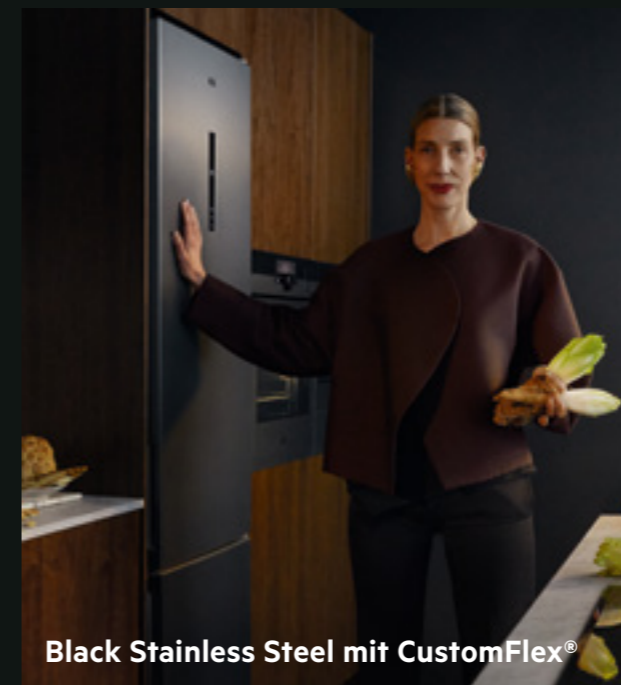


SteamPro Multi-Dampfgarer



Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

### SMARTE KÜCHENGERÄTE 24



Black Stainless Steel mit CustomFlex®

### KÜHLEN/GEFRIEREN 70



SoftWater®

### GESCHIRRSPÜLEN 78



ComfortLift®

### WASCHEN/TROCKNEN 86

### SONDERZUBEHÖR 92

### RAUMPFLEGE 94



Akku-Staubsauger



### ALLE HIGHLIGHTS AUF EINEN BLICK

Umfangreiche Produktinformationen und Kataloge inkl. dieser Highlightbroschüre mit unseren Produktinnovationen finden Sie auch zum Online-Blättern oder Download unter [AEG.de/kataloge-meh](https://www.aeg.de/kataloge-meh)



# AEG

## FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

Ein Alltag ohne Glühbirne oder Waschmaschine? Unvorstellbar. Wir sind stolz darauf, das Leben vieler Menschen seit unseren Anfängen 1887 in Berlin stetig zu verbessern. Denn gut war für uns noch nie gut genug: Seit jeher streben wir jeden Tag danach, Ihre Erwartungen an Haushaltsgeräte wieder und wieder zu übertreffen und sogenannte Grenzen des Alltags völlig neu zu definieren.

So brachten wir zum Beispiel die Glühbirne nach Deutschland und revolutionierten die Hausarbeit mit dem ersten Waschautomaten LAVAMAT. Wir glauben an verantwortungsvolle Innovationen, mit denen Sie heute nach Ihren Überzeugungen leben können – für eine bessere Welt von morgen.

Wir sind AEG. Wir sind für alle da, die mehr erwarten.



In der Kategorie  
*Excellence in Brand Strategy and Creation –  
Brand Strategy of the Year*



In der Kategorie  
*Excellence in Brand Strategy and Creation –  
Brand Communication –  
Movies, Commercials & Virals*

[AEG.de/mehrerwarten](https://www.aeg.de/mehrerwarten)



# AEG

## NEUE IDEEN FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

Eine Frage, die uns alle verbindet: Was können wir heute für unsere Erde tun, damit sie auch morgen noch lebenswert bleibt?

Mit der Premium-Marke AEG des Hausgeräteherstellers Electrolux schaffen wir durchdachte Lösungen für den Alltag, um gemeinsam etwas verändern zu können.

Für unsere Kundinnen und Kunden stehen wir dafür niemals still und entwickeln unsere Technologien immer weiter. Mit Innovationen, wie dem ersten Akkustaubsauger, einem Induktionskochfeld für den Privathaushalt, oder dem ersten Sous-Vide-Ofen sind wir für Sie da.

AEG – für alle die mehr erwarten.

1953

Der erste Einbau-Kühlschrank.

1958

Der erste Waschautomat LAVAMAT.

1987

Das erste Induktionskochfeld in privaten Küchen.

1987

Der erste drucklose Dampfgerherd in der Electrolux-Geschichte.

1993

Die ersten FCKW-freien Kühl- und Gefrierschränke.

1997

Der erste Wärmepumpentrockner – spart 50 % Energie.

2013

Der erste Sous-Vide-Backofen für Privathaushalte.

2016

Der erste Geschirrspüler mit Hebefunktion ComfortLift®.

2020

Neu und einzigartig auf dem Markt – Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr bei Multi-Dampfgarern.

2021

FlexiBridge® XT 2in1 – das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug.

2022

Neue nachhaltige Kühl-Gefrierkombinationen.





# VORREITER IN SACHEN NACHHALTIGKEIT

Wir wollen Ihnen einen nachhaltigen Alltag so leicht wie möglich machen. Deshalb entwickeln wir Geräte, die diese beiden Eigenschaften vereinen: Sie schonen Ressourcen, während sie Ihr Leben angenehmer und genussvoller gestalten. Sowohl bei Electrolux als auch seiner Premium-Marke AEG geht es um noch viel mehr, als verantwortungsvoll mit Ressourcen umzugehen: Wir wollen vollkommen umdenken. Und das auch fördern.

Unser Nachhaltigkeitsprogramm „For the Better 2030“ bündelt verschiedene Initiativen und Maßnahmen. So arbeiten wir zum Beispiel ambitioniert daran, in der gesamten Wertschöpfungskette bis 2050 klimaneutral zu werden. Und dabei sind wir dem Zeitplan schon 4 Jahre voraus: Denn bis Ende 2021 konnten wir im Vergleich zu 2015 direkte und indirekte Emissionen in der Produktion bereits um 78 % reduzieren.

Für einen nachhaltigeren Alltag unserer Kundinnen und Kunden haben wir bereits viele Ziele erreicht. Seit 2007 werden wir im renommierten Dow Jones Sustainability World Index dafür ausgezeichnet, eine führende Rolle im Bereich Nachhaltigkeit zu spielen.\*

Und damit freuen wir uns schon auf die nächsten Herausforderungen, um gemeinsam mit Ihnen weiter zu wachsen – für unsere grünere Zukunft.

1980	1997	2007	2010	seit 2015	2018	2020	2020	2021	2022	bis 2030	bis 2050
AEG bringt die ersten energiesparenden ÖKO Geräte auf den Markt.	Erster Trockner mit Wärmepumpe – 50% weniger Energieverbrauch.	Electrolux wird der nachhaltigste Hausgerätehersteller der Welt.*	Die AEG ÖKO-Produktfamilie geht in Serie.	Verringerung der CO <sub>2</sub> -Emissionen in der Geschäftstätigkeit und Produktnutzung.	Electrolux ist einziger Hausgeräte-Hersteller mit Gold-Status bei größter Nachhaltigkeitsstudie der Welt (Robeco).	Partnerschaft mit One Earth – One Ocean e.V. für saubere Weltmeere.	Wir feiern 40 Jahre energiesparende ÖKO-Line Geräte.	Aufnahme in das CDP in der Kategorie „Climate Leadership“ und für das Handeln zum Schutz der Wassersicherheit.	AEG steht für nachhaltiges Engagement, ausgezeichnet mit Prädikat „sehr stark“ durch Deutschland Test und Focus Money.	Electrolux setzt sich das Ziel, klimaneutraler Betrieb zu werden.	Electrolux will in der gesamten Wertschöpfungskette klimaneutral werden.

\*Quelle: Dow Jones Sustainability World Index (DJSI World) Nov. 2021



# SETZEN SIE EIN STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK

Minimalistisch, hochwertig, zeitlos. Die AEG MattBlack Range beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Design, das Ihre 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 Multi-Dampfgarer 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



**AUSGEZEICHNETES  
PRODUKT**

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

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

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



Scannen und mehr erfahren  
[AEG.de/mattblack](https://AEG.de/mattblack)



# DIE MATTBLACK RANGE

## BSK999230T | STEAMPRO COOKVIEW SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER 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.



### CookView® Kamera

Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

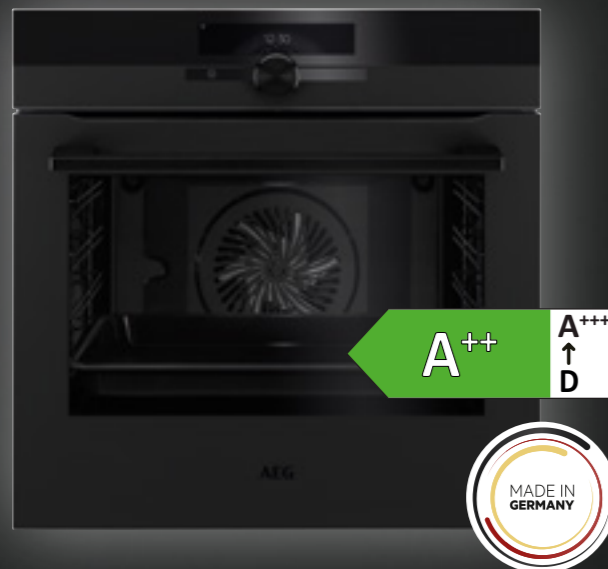
Modell **BSK999230T**

UVP **€ 4.268,-**



## BPK949230T | ASSISTEDCOOKING COOKVIEW SERIE 9000 BACKOFEN MIT KERNTEMPATURSENSOR UND CONNECTIVITY

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



### CookView® Kamera

Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.

Modell **BPK949230T**

UVP **€ 2.911,-**



## KSK998230T | STEAMPRO SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER 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.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell **KSK998230T**

UVP **€ 2.796,-**

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

Der kompakte CombiQuick Backofen mit integrierter Mikrowelle ist der schnellere Weg zu herausragendem Geschmack und aufregenden Gerichten. Er verbindet die Heißluftfunktion mit der Schnelligkeit eines Mikrowellenherds.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.\*

Modell **KMK965090T**

UVP **€ 2.345,-**



# DIE MATTBLACK RANGE

## NEU | BSK898330T | STEAMPRO SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER 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.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

Modell **BSK898330T**

UVP **€ 3.953,-**



## NEU | KSK898230T | STEAMPRO SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER 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.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfniveau automatisch an.

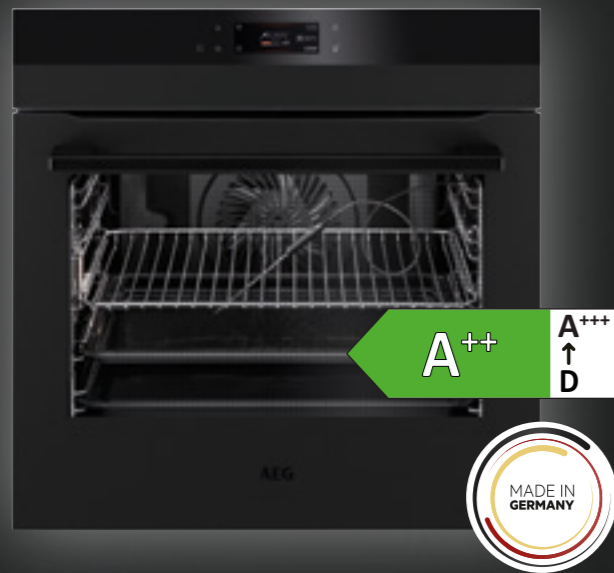
Modell **KSK898230T**

UVP **€ 2.796,-**



## NEU | BPK848330T | ASSISTEDCOOKING SERIE 8000 BACKOFEN MIT KERNTEMPATURSENSOR UND CONNECTIVITY

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



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



### Kerntempatursensor

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

Modell **BPK848330T**

UVP **€ 2.596,-**



## NEU | KMK868000T | COMBIQUICK SERIE 8000 BACKOFEN MIT INTEGRIERTER MIKROWELLE UND CONNECTIVITY

Der kompakte CombiQuick Backofen mit integrierter Mikrowelle ist der schnellere Weg zu herausragendem Geschmack und aufregenden Gerichten. Er verbindet die Heißluftfunktion mit der Schnelligkeit eines Mikrowellenherds.



### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf; die K.I. Technologie von CamCook® analysiert Ihr Gericht und überträgt Ihre Wunscheinstellungen an den Ofen.



### Smart Kitchen: AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.\*

Modell **KMK868000T**

UVP **€ 2.345,-**



Erfahren Sie mehr zur neuen MattBlack Range von AEG unter [www.AEG.de/mattblack](http://www.AEG.de/mattblack)

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.

\*Ausgenommen Fernsteuerung von Mikrowellenfunktionen



# DIE MATTBLACK RANGE

## NEU | 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 regeln Sie die exakte Menge perfekt geschäumter Milch.

#### Perfekt zubereitete Milch mit dem Thermobecher

Er hält den Milchschaum in der perfekten Konsistenz.



#### TFT Full Touch Farbdisplay

Steuern Sie die Vielzahl von Kaffeerezepten intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

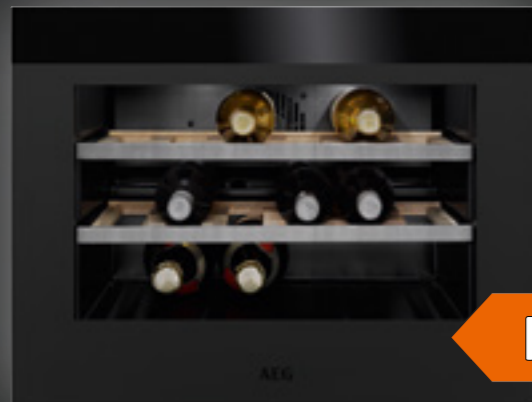
Modell **KKA894500T**

UVP **€ 4.282,-**

## 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 Ihre weiteren AEG Geräte abgestimmt.



#### Lagern Sie Ihren Wein bei der richtigen Temperatur

Bei diesem Weinkühlschrank können Sie sich sicher sein, dass Ihre Flaschen bei genau der richtigen Temperatur gelagert werden. Durch die direkte Temperaturregelung können Sie eine Temperatur von 5 bis 20 Grad einstellen.

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

Lagern Sie bis zu 18 Flaschen in diesem kompakten Weinkühlschrank. Dank des Designs haben Sie stets etwas servierbereit, auch wenn der Platz in Ihrer Küche begrenzt ist.

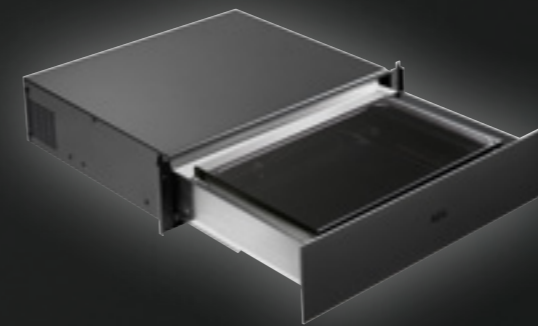
Modell **KWK884520T**

UVP **€ 3.477,-**

## KDK911423T

### VAKUUMIERSCHUBLADE

Vakuumversiegelung – für professionell perfekte Ergebnisse. Dank unserer Vakuumierungsschublade können Sie 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

Bereiten Sie die Zutaten für Ihre Mahlzeiten dann zu, wann es in Ihren Zeitplan passt. Wenn Sie sie versiegeln, bleiben Frische und Aroma wunderbar erhalten, bis Sie die Speisen garen.

#### Bewahren Sie den optimalen Geschmack und die Konsistenz Ihrer Speisen

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

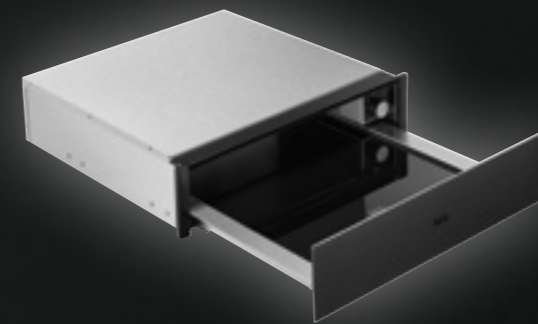
Modell **KDK911423T**

UVP **€ 3.886,-**

## KDK911424T

### WÄRMESCHUBLADE

Teller wärmen. Für einen Service wie im Restaurant. Diese Wärmeschublade ist die perfekte Ergänzung Ihrer 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 Ihnen passt.



#### 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 tauet Speisen effizient auf und bewahrt mit geringer Hitze deren Textur und Geschmack. Denn schonendes Auftauen sorgt für köstliche Gerichte.

Modell **KDK911424T**

UVP **€ 1.388,-**



# DIE PERFEKTE WEINQUALITÄT DANK DER 5 FUNDAMENTE DER RICHTIGEN WEINLAGERUNG



**Konstante Temperaturen**  
Gleichbleibende Temperaturen sind das A und O bei der Lagerung Ihrer 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 Ihres Weines und können so sein feines Gleichgewicht stören. Ihre 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.



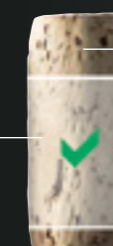
**Gute Belüftung**  
Zur Vermeidung von Schimmelbildung, die unerwünschte Gerüche verursacht und den Korken beeinträchtigt, sorgen wir für eine natürliche Dauerbelüftung mittels „Umlufteffekt“, der dem Klimaschrank konstant neue Luft von außen zuführt.

## WUSSTEN SIE SCHON?

In herkömmlichen Kühlschränken können Korken schrumpfen und dadurch Ihren Wein verderben



**+50–80% LUFTFEUCHTIGKEIT**  
Die perfekte Luftfeuchtigkeit hält Ihre Korken geschmeidig und schützt so Ihren 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 Ihres Weins beeinträchtigen. Zudem lösen sich die Weinetiketten ab.



# ANSPRUCHSVOLLES DESIGN. OPTIMALE LAGERUNG



## Perfektioniertes Regalsystem –

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



Behalten Sie den Überblick und erhalten Sie passende Vorschläge zur Ergänzung Ihrer Weinsammlung über unsere OENO-App: passende Weinempfehlungen zu unterschiedlichen Speisen, die richtige Aufbewahrung verschiedener Weine oder das richtige Servieren im passenden Glas. Ihr persönlicher Sommelier, vor Ort und immer zur Hand.



Die perfekte Beleuchtung für Ihre 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

Stellen Sie Ihren Wein zur Schau. Mit Stil. 8000 Perfect Shelving stellt Ihre Weinsammlung mit ausziehbaren, hochwertigen Holzregalen zur Schau. Mit optimalem Abstand entworfen, um alle wichtigen 750-ml-Flaschen, einschließlich Ihres 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 Ihre Weine bei optimaler Serviertemperatur zu halten: 6–12 °C für Weißweine oder Sekt und 14–20 °C für Rotweine. Oder stellen Sie eine Zone zwischen 12–14 °C für die Lagerung ein.



## Verwalten Sie Ihre Sammlung.

### Mit der OENO-Kellerverwaltungs-App

Verwalten Sie Ihre Weinsammlung und bestellen Sie Ihren Wein online mit der OENO-Kellerverwaltungs-App. Die von Vivino betriebene und von unserem Sommelier-Team perfektionierte App ermöglicht es Ihnen, Ihre Sammlung zu scannen, verfolgen, verwalten und wieder aufzufüllen.



## Erstellen Sie ein edles Beleuchtungsdisplay mit seitlicher LED-Beleuchtung

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

Finden Sie die OENO by Vintec App hier:



Modell **AWUD040B8B**

UVP **€ 4.124,-**



Scannen für mehr Infos



# DIE MATTBLACK RANGE

## NEU | 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.



**D** A ↑ G



### 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

UVP € 2.649,-

## 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.



**A+** A+++ ↑ D



### 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

UVP € 2.191,-





SMARTE KÜCHENGERÄTE

# FÜR GENUSSMOMENTE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ausgezeichneter Geschmack beginnt zu Hause. Ob morgens beim Frühstück, abends in geselliger Runde, ob großer oder kleiner Genuss: Unsere innovativen Produkte kombinieren zeitloses, elegantes Design in der Trendfarbe Mattblack mit modernster Technik und intuitivem Bedienkomfort. Für exklusive Genussmomente von höchster Qualität.

## EC6-1-6BST | GOURMET 6 ESPRESSO SIEBTRÄGERMASCHINE



### Kaffee in Profiqualität – bequem zu Hause gebrüht

- Präzise Temperaturregelung mit Thermoblock-Technologie
- 15 Bar Druck für perfekte Kaffeeextraktion
- Intuitive Touch-Button-Bedienung und Auto-Shot Volumenregulierung
- Inklusive 2in1 Filter und E.S.E. Pad-kompatiblen Filterkorb
- Integrierte Milchschaumdüse für samtigen Milchschaum in Barista-Qualität
- Farbe: Mattblack

Modell	EC6-1-6BST
UVP	€ 259,95
EAN	7332543838349

## KM5-1-4-BPT | DELI 5 KÜCHENMASCHINE



### Der perfekte Begleiter für kreatives Backen

- Elegantes, hochwertiges Design und robustes, langlebiges Vollmetall-Gehäuse
- 1200 W Hochleistungsmotor für mühelose Brotteigzubereitung
- Planetarisch laufendes Rührwerk für gleichmäßiges Rühren
- Präzise Steuerung mit sechs Geschwindigkeitsstufen und Pulsfunktion
- Große 5-Liter-Edelstahlschüssel mit Spritzschutz
- Umfangreiches Zubehör: Schneebesens, Knethaken, Flachrührer
- Sehr stabiler Stand durch rutschfeste Füße
- Farbe: Mattblack

Modell	KM5-1-4-BPT
UVP	€ 359,95
EAN	7332543793341

**3 JAHRE**  
HERSTELLER  
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie von 2 auf 3 Jahre

Kreieren Sie außergewöhnliche Geschmackserlebnisse mit den smarten AEG Küchengeräten.

## CM7-1-4MTM | GOURMET 7 FILTERKAFFEEEMASCHINE



ZERTIFIZIERTE  
QUALITÄT  
IN JEDER TASSE

**3 JAHRE**  
HERSTELLER  
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie von 2 auf 3 Jahre

### Besonderer Kaffeegenuss zu Hause

- Außergewöhnlicher Filterkaffee-Genuss auf höchstem Niveau
- ECBC zertifiziert: Erfüllt die Qualitätsstandards vom European Coffee Brewing Centre
- Mit Mischdeckel & breitem AutoBloom™ Brühkopf
- Aromawahl für zusätzlichen Geschmack
- 1,15 l (9 Tassen) Fassungsvermögen
- Farbe: Midnight Titanium

Modell	CM7-1-4MTM
UVP	€ 209,95
EAN	7332543724109

## K7-1-6BP | GOURMET 7 EDELSTAHL-WASSERKOCHER



**3 JAHRE**  
HERSTELLER  
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie von 2 auf 3 Jahre

### Präzise Temperatur wie im Teehaus – einfach zu Hause

- 7 Temperaturstufen von 40 °C – 100 °C
- 1,7 l Fassungsvermögen
- 3-fache automatische Sicherheitsabschaltung
- Entnehmbarer Kalkfilter
- Farbe: Black Pearl

Modell	K7-1-6BP
UVP	€ 149,95
EAN	7332543723928

## T7-1-6BP | GOURMET 7 EDELSTAHL-TOASTER



**3 JAHRE**  
HERSTELLER  
GARANTIE

Verlängerung der Herstellergarantie von 2 auf 3 Jahre

### Brot wie vom Bäcker – Zuhause perfektioniert

- Hochwertiges Cool-Touch Gehäuse
- 7-stufige Bräunungsgrad-Einstellung
- Für alle Brotsorten geeignet
- Lift-and-Look-Hebel für perfekte Ergebnisse
- Inklusive Brötchenaufsatz und Staubschutzdeckel
- Farbe: Black Pearl

Modell	T7-1-6BP
UVP	€ 139,95
EAN	7332543723874



# WARUM NICHT HAUSGERÄTE, DIE EINFACH MITDENKEN

Vernetzte, intuitiv verständliche Geräte sorgen für einzigartige Erlebnisse.

Sie kommunizieren nahtlos miteinander. Mit unseren Apps behalten Sie jederzeit den Überblick und die Kontrolle – auch wenn Sie einmal nicht zuhause sind. Dabei arbeitet AEG mit Google zusammen, um eine einfache und nahtlose Vernetzung zu gewährleisten. So können wichtige Einstellungen auch ganz einfach per Sprachbefehl oder mit der Fernbedienungsfunktion von unterwegs ausgeführt werden.

Entdecken Sie unsere vernetzten Geräte – für ein intelligenteres Zuhause.



## REMOTE CONTROL

Steuern, kontrollieren und überwachen Sie zahlreiche Funktionen Ihres AEG Smart Home Geräts einfach aus der Ferne.

## STATUS-BENACHRICHTIGUNGEN

Ihr vernetztes AEG Gerät benachrichtigt Sie über zahlreiche Details – vom Programmende beim Wäschetrockner über den Garvorgang Ihres Krustenbratens bis hin zur nötigen Maschinenpflege bei Ihrem Geschirrspüler.

## ERWEITERTE FUNKTIONEN

Genießen Sie per App schnellen Zugriff auf Reinigungs- und Garprogramme, AssistedCooking-Funktionen, Zeitpläne, Bedienungsanleitungen, interaktive Tutorials zu Funktionen und Geräte-wartung und vieles mehr.

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



My AEG  
Kitchen App



My AEG  
Wellbeing App



My AEG  
Care App



AEG Home  
Comfort App





# DIE SCHNELLSTE UND EINFACHSTE INSTALLATION AM MARKT

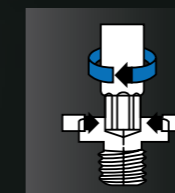
BIS ZU 25 % WENIGER  
INSTALLATIONSSCHRITTE\*

\* 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 benötigen Sie nur eins: den Torx-Schraubendreher. Lästiges Auswechseln entfällt, da Sie nur ein Werkzeug für alle Geräte brauchen. Außerdem ist er 13 mal langlebiger als andere Schraubendreher und beschädigt beim Drehen nicht die Schrauben.

## IHRE 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



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

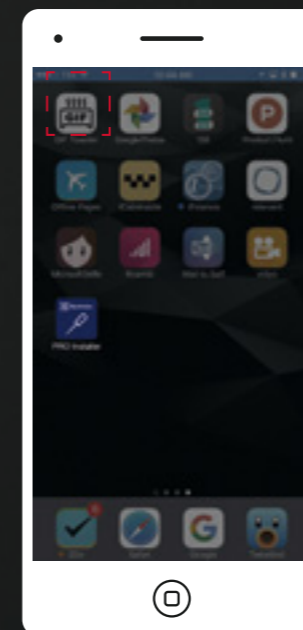


# KINDERLEICHTE INSTALLATION MIT DER AEG-APP

PERFEKTE SCHNELLE INSTALLATION, EINFACH PER TOUCH.

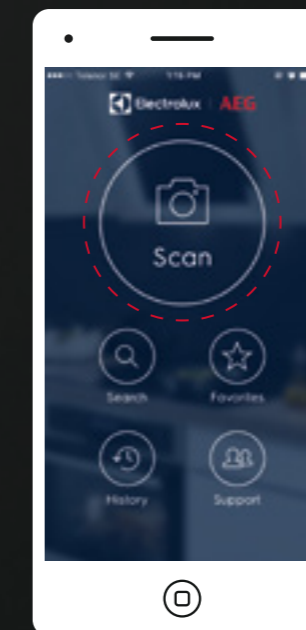
Entdecken Sie die professionellste und schnellste Art AEG-Geräte zu installieren. Eine App ausschließlich für die professionelle Gerätemontage. Sie bietet eine Scan- und Suchfunktion sowie intuitive Montage-Hinweise für den perfekten Einbau.

1



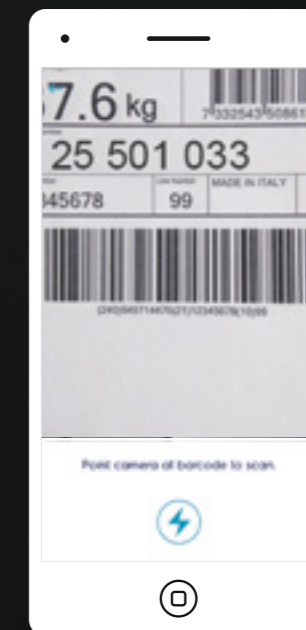
Öffnen Sie die App, indem Sie auf das Symbol auf Ihrem Telefon drücken.

2



Einmal geöffnet, aktivieren Sie die Scan- oder Such-Funktion.

3



Scannen Sie den Barcode von Ihrem gewählten AEG-Einbaugerät.

4



Schritt für Schritt erhalten Sie intuitive Montage-Hinweise, die Sie bei Ihrer Installation aktiv unterstützen.

Scannen Sie den folgenden Barcode, um eine Installationsdemo anzusehen:



Download vom App Store oder Google Play.





# EINFACH MEHR GENUSS ANSTEUERN

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



## PREMIUM DREHWÄHLER: BEDIENKOMFORT MIT BERÜHRUNGSSENSOR.

Intuitives Bedienen Ihres Ofens durch extra-großes Farbdisplay über den Premium-Drehwähler mit Berührungssensor. Browsen Sie durch Programme oder Timer und wählen Sie eine Kochfunktion mit dem richtigen Dreh. Zudem erhalten Sie Software-Updates ganz einfach über Wi-Fi over the Air.

BEDIENKONZEPT	SurroundCook	SenseCook	SteamBake	SteamCrisp	SteamBoost*	SteamPro*
Premium Drehwähler		x				x
TFT Full Touch Farbdisplay		x		x	x	x
LED Display mit Touchbedienung	x		x			

\* mit Steamify®-Funktion



## DAS NEUE INTUITIVE TFT FULL TOUCH FARBDISPLAY.

Das Touch Display bietet Zugang zu einer großen Vielfalt an Kochfunktionen für jedes Gericht. Egal ob sie Muffins backen oder Lachs zubereiten wollen, Temperatur und Timer können mühelos aktiviert und angepasst werden. Das Display gibt Ihnen direkt Auskunft und zeigt Ihnen die wichtigsten Informationen. Einfaches Tippen und Wischen führt Sie zum Ziel, genau wie Ihr Smartphone. Die TFT-Auflösung wird Sie auch begeistern.



## LED DISPLAY MIT TOUCHBEDIENUNG.

5 Touchsensoren ermöglichen Ihnen den direkten Zugriff auf die wichtigsten Funktionen. Zur leichteren Bedienung wird der Einstellungswert der zwei Wunschwerte durch die gedimmten LED Funktion hervorgehoben und der zeitliche Stand über einen zweifarbigen Fortschrittsbalken dargestellt. So haben Sie Ihre Einstellung immer im Blick.



QR-Code scannen und mehr zum intuitiven Gärerlebnis mit Touch-Display erleben.



# AEG SMARTKITCHEN KOCHEN WIRD INTELLIGENT

Mit AEG SmartKitchen und unseren vernetzten Multi-Dampfgarern und 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 holen Sie mit der My AEG Kitchen App oder per Sprachsteuerung einfach das Beste aus Ihren Gerichten heraus und genießen zugleich einzigartige Kocherlebnisse und Bedienkomfort ohne Grenzen.

## REMOTE CONTROL

Mit der My AEG Kitchen App können Sie alle Ofeneinstellungen aus der Ferne steuern und überwachen. Sie haben Garzeiten und Temperaturen immer im Griff – und sind über den Garvorgang stets auf dem Laufenden. Praktische Zusatzfunktion wie AEG Steamify® können aktiviert und gesteuert werden.

## SPRACHSTEUERUNG

Mittels Google Assistant lässt sich Ihr vernetzter AEG Backofen mit Ihrer Stimme bedienen. So haben Sie die Hände frei und den Kochvorgang dennoch unter voller Kontrolle – und können sich einfach anderen Dingen widmen.

## COOKVIEW®

Mit der CookView® Kamera erhalten Sie ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone. Beenden Sie jeden Garvorgang punktgenau und sparen Sie sich den wiederholten Gang zum Ofen. Sie haben beides: Zeit für sich oder Ihre Gäste, gleichzeitig gelungene Bratenkrusten und saftig lockere Kuchen.

## CAMCOOK®

CamCook® ist die intelligente Speisen-erkennung, mit der Sie Ihre Lieblingsgerichte jedes Mal wie gewünscht zubereiten. Nehmen Sie mit Ihrem SmartDevice ein Bild des Gerichts auf – K.I. Technologie analysiert und speichert es und überträgt die Wunscheinstellungen direkt an den Ofen.

## KOCHASSISTENT

Der AEG Kochassistent umfasst unzählige Gerichte mit Direktzugriff und Direktauswahl in der My AEG Kitchen App. Wählen Sie einfach Ihr Wunschrezept – voreingestellte Garzeiten und Temperaturen werden automatisch an den Ofen gesendet.





# STEAMIFY®: DIE AUTOMATISCHE DAMPFZUFUHR

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

## EINSTELLUNG:

- 1 Steamify®-Funktion auswählen  
Entsprechendes Symbol wählen.
- 2 Temperatur auswählen.  
Die gewünschte bzw. die im Rezept angegebene Temperatur einstellen.
- 3 **START** drücken.

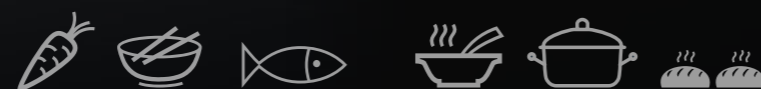


## VORTEILE:

- Intensiverer Geschmack
- Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel bleiben erhalten
- Saftigeres Back- und Gargut
- Knusprige Kruste



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 Ihrem 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.



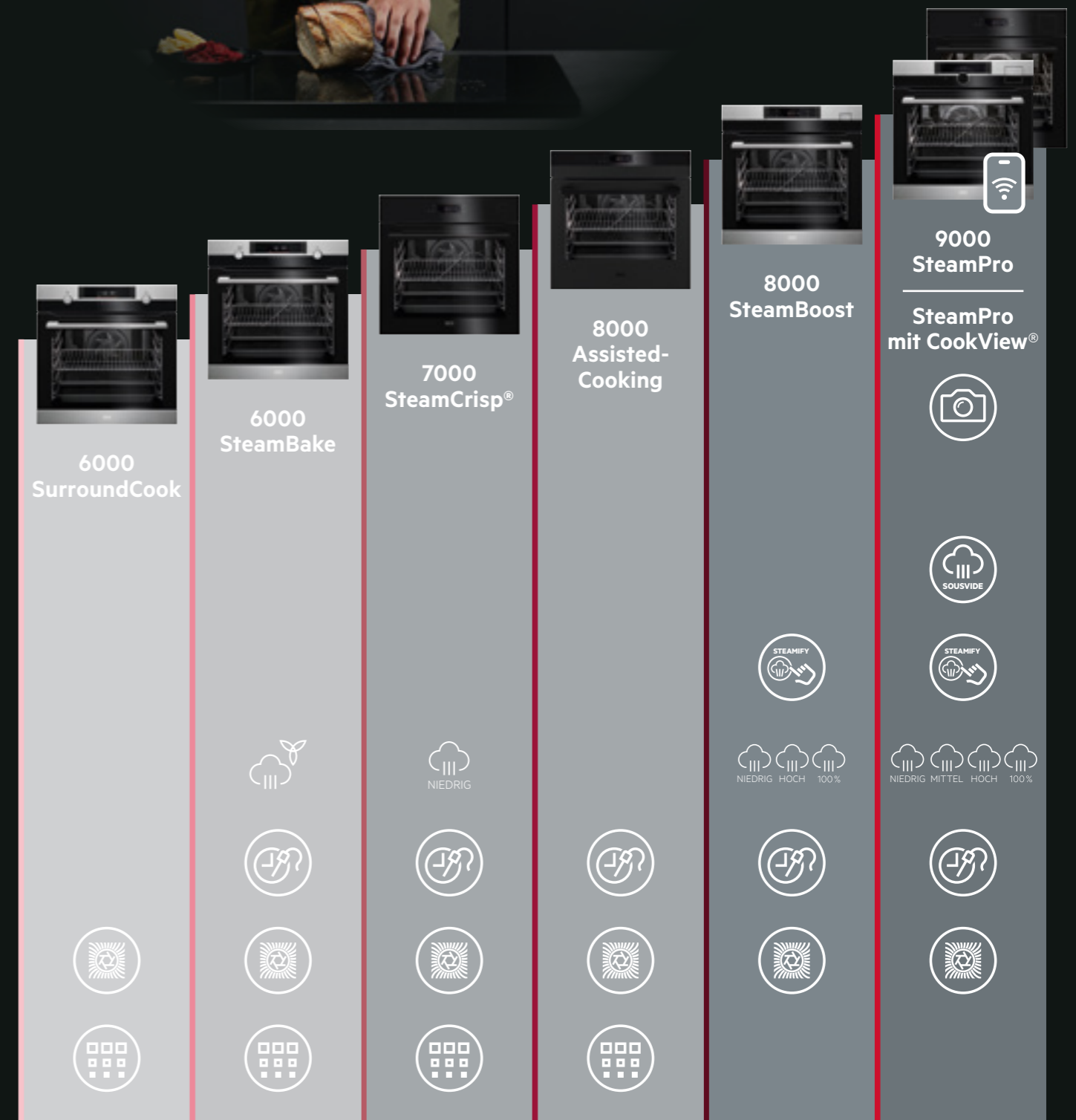
# UNSERE EINBAU- BACKÖFEN IM ÜBERBLICK

Unsere Dampftechnologien machen Ihren Gerichten Dampf: die Multi-Dampfgarer SteamBoost und SteamPro sowie die Backöfen mit Dampfzugabe SteamCrisp® und mit Feuchtigkeitszugabe SteamBake. Durch die Kombination von Dampf mit herkömmlicher Hitze holen Sie einfach aus jedem Gericht das Maximum an Geschmack heraus.

**Connectivity:**

WLAN-fähiger Backofen, Temperatur und Ofenfunktionen steuerbar über My AEG Kitchen App per Mobilgerät oder Google Assistant.

Jetzt neu mit CamCook® K.I. Technologie, die das Gericht erkennt und die Wunscheinstellungen an den Ofen sendet.



**Sous-Vide**  
Schonendes Garen im Vakuum.



**Steamify®\***  
Passt das entsprechende Dampf-niveau 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.



**Kerntempersensor\***  
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.



Weitere Hilfe  
bei der  
Geräteauswahl

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

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



# GART BESONDERS SCHONEND. ERHÄLT ALLE NÄHRSTOFFE

**BSK998230M** | STEAMPRO SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE UND CONNECTIVITY/PREMIUM DREHWÄHLER



Scannen für  
mehr Infos

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



#### CamCook®

Über die Kamera Ihres SmartDevices nehmen Sie ein Bild Ihres Gerichtes auf. Die K.I. Technologie von CamCook in der My AEG Kitchen App analysiert Ihr Gericht und erkennt Ihre Wunscheinstellungen. Diese werden an den Ofen übertragen.



#### Smart Kitchen:

##### AppControl – Intelligente Küche

Nutzen Sie die Erfahrung der maßgeschneiderten Küchenhilfe über die My AEG Küchen App.



#### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify® passt das entsprechende Dampfiveau automatisch an.



#### Kerntemperatursensor

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

Modell **BSK998230M**

UVP **€ 3.687,-**

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



Scannen Sie den QR-Code für das Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum SteamPro Multi-Dampfgarer unter [www.AEG.de/steampro](http://www.AEG.de/steampro)

**BSK792280B** | STEAMPRO SERIE 9000 MULTI-DAMPFGARER MIT SOUS-VIDE

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt.



#### Steamify®

Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur – Steamify passt das entsprechende Dampfiveau automatisch an.



#### Sous-Vide

Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



#### TFT Full Touch Farbdisplay

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.



#### Kerntemperatursensor

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

Modell **BSK792280B**

UVP **€ 3.203,-**

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



# AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG: DAMPF MACHT DEN UNTERSCHIED

**NEU | BSS772280B | STEAMCRISP SERIE 7000 BACKOFEN  
MIT DAMPFUNTERSTÜTZUNG, PYROLYSE**

Ob Schmorbraten, Auflauf oder Hähnchen: Mit dem SteamCrisp Backofen von AEG gelingen Ofengerichte immer perfekt. Grund dafür ist die Kombination von herkömmlicher Hitze mit Dampf. Außen werden die Gerichte schön knusprig und goldbraun, innen bleiben die Speisen zart und saftig. Delikat vom ersten bis zum letzten Bissen.



#### Pyrolytische Selbstreinigung

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



#### Kerntemperatursensor

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



#### TFT Full Touch Farbdisplay

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

Modell **BSS772280B**

UVP **€ 2.377,-**



Scannen Sie den QR-Code für das Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum SteamCrisp Backofen unter [www.AEG.de/steamcrisp](http://www.AEG.de/steamcrisp)

Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



**NEU | BPK556260M | STEAMBAKE SERIE 6000 BACKOFEN  
MIT FEUCHTIGKEITZUGABE**

Für alle, die viel und gerne backen, ist der SteamBake Backofen von AEG genau richtig. So wie es auch professionelle Bäcker tun, wird zu Beginn des Backvorgangs etwas Feuchtigkeit zugegeben, so kann der Teig besser aufgehen. Ob selbst gebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Das Backergebnis ist immer perfekt – außen schön braun und knusprig, innen locker und fluffig.



#### SteamBake

Zugabe von Feuchtigkeit, um Dampf im Garraum zu erzeugen.



#### Pyrolytische Selbstreinigung

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



#### LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen.



#### Kerntemperatursensor

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

Modell **BPK556260M**

UVP **€ 1.748,-**



Scannen Sie den QR-Code für das Produktvideo oder erfahren Sie mehr zum SteamBake Backofen unter [www.AEG.de/steambake](http://www.AEG.de/steambake)

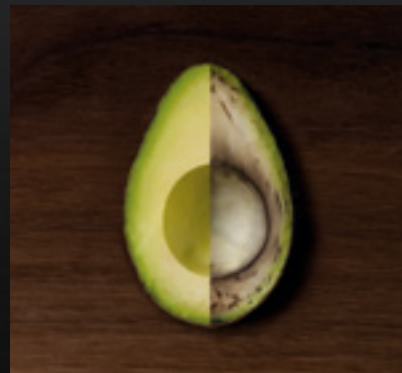
Besonders nachhaltig: Lebensmittel werden perfekt zubereitet.



VAKUUMIERGERÄTE

# MEHR ALS EIN FRISCHEERLEBNIS

Ob roh oder gekocht und ganz gleich, ob Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Aufschnitt, Käse, Backwaren oder frisch zubereiteter Eintopf: Vakuumieren erhält Aromen, Vitamine und Nährstoffe bestmöglich und macht Ihre Lebensmittel und Speisen länger halt- und genießbar. Vakuumiergeräte von AEG verbinden modernste Technologie mit intuitivem Bedienkomfort – für mehr Frische, mehr Nachhaltigkeit und mehr Genussmöglichkeiten im Küchenalltag.



#### Nachhaltige Lebensmittelaufbewahrung

Sie haben auf dem Wochenmarkt erntefrisches Obst und Gemüse eingekauft oder möchten vorgekochte Mahlzeiten für eine spätere Verwendung optimal portionieren und lagern? Durch Vakuumieren werden Ihre Lebensmittel luftdicht und platzsparend verpackt – und ideal konserviert. Perfekt zur längeren Aufbewahrung im Kühlschrank oder für eine vielfach gesteigerte Haltbarkeit frei von Gefrierbrand in der Kühltruhe. AEG Vakuumiergeräte helfen Ihnen effizient dabei, weniger Lebensmittel zu verschwenden und immer einfach bessere Geschmackserlebnisse zu genießen.



#### Ideal für Sous-Vide

Die Sous-Vide-Garmethode ermöglicht die schonende Zubereitung besonders geschmacksintensiver, vitamin- und nährstoffreicher Speisen. Besonders einfach und gut gelingt das Vakuumgaren mit den Vakuumiergeräten von AEG.

Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch und genießbar – ohne Aromaverlust.

#### A6-1-6AGPROMO | GOURMET VAKUUMIERGERÄT PROMO-SET



Scannen und Video ansehen



#### Die Frische-Offensive in der Küche

- Attraktives Promo-Set mit Vakuumiergerät, Schlauch, Vakuumierrolle (28 x 500 cm) und 2 (1x 1 l; 1x 1,6 l) tiefkühltauglichen, spülmaschinenfesten Vakuumbehältern mit Datumsanzeige (AVFB1)
- Zum Sous-Vide-Garen und zur Minimierung der Lebensmittelverschwendung
- Starke 12 l / Min. Pumpleistung
- Zuverlässige doppelte Versiegelung – ideal für Lebensmittel mit flüssiger Konsistenz
- Integrierter Rollenspeicher mit Cutter
- Praktischer Griff für Ein-Hand-Bedienung

Modell	A6-1-6AGPROMO
UVP	€ 229,95
EAN	7319599040285

#### AVFK1+PROMO | VAKUUMIER FRESH KIT PROMO-SET



#### Das innovative Vakuumsystem

- Attraktives Promo-Set mit Akku-Vakuumiergerät, Ladekabel, 3 Behältern (2x 1 l; 1x 1,6 l) und 20 (23 x 26 cm) wiederverwendbaren Vakuumierbeuteln (AVRB1)
- Geeignet für alle Arten von Lebensmitteln einschließlich Suppen und Eintöpfen
- Kraftvoller Handvakuierer mit 3,0 l / Min. Pumpleistung
- Ultrakompakt, handlich und besonders flexibel dank Akku-Betrieb
- Kratzfeste, robuste, wiederverwendbare Vakuumierbehälter mit integriertem Datumsanzeiger – ideal passend für AEG CustomFlex® Kühlschränke
- Vakuumierbeutel zum Sous-Vide-Garen und zur Lebensmittelaufbewahrung, mikrowellentauglich und spülmaschinenfest

Modell	AVFK1+PROMO
UVP	€ 116,95
EAN	7319599040292

#### AVSRB1 | RECYCELBARE VAKUUMIERBEUTEL



- Hergestellt mit bis zu 40% weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu AVSB1
- Gefrier- und kühlraumtauglich, zum Kochen und Sous-Vide-Garen geeignet
- BPA-frei und lebensmittelsicher
- Enthält 50 Beutel à 22 x 30 cm

Modell	AVSRB1
UVP	€ 19,99
EAN	7319599039210

#### AVSRR1 | RECYCELBARE VAKUUMIERROLLEN



- Hergestellt mit bis zu 40% weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu AVSR1
- Gefrier- und kühlraumtauglich, zum Kochen und Sous-Vide-Garen geeignet
- BPA-frei und lebensmittelsicher
- Enthält 2x Rollen à 25 cm x 6 m

Modell	AVSRR1
UVP	€ 19,99
EAN	7319599039227



# DAS RUNDUM-PAKET FÜR IHRE KUNDEN

Die AEG Multi-Dampfgarer oder Dampfbacköfen stehen für Qualität, Funktionalität und Design – und für noch viel mehr.

Wir von AEG sind mit Rat und Tat immer für Sie da.

Lassen Sie Ihre Kunden Teil der AEG Community werden und Ihre Kochkünste verfeinern – inspiriert von unseren Profis.

**AEG KochZeit**  
Workshops für  
Produkteinsteiger  
und -kenner

## AEG KOCHZEIT: DARUM SOLLTEN SIE MIT DAMPF KOCHEN

Nehmen Sie sich Zeit für die AEG KochZeit und freuen Sie sich auf interaktives Livestream-Cooking mit unseren Profi-Köchen. Entdecken Sie tolle Rezepte, lernen Sie alles über Beheizungsarten, Funktionen und Pflege Ihres AEG Multi-Dampfgarers – und stellen Sie Ihre Fragen im Live-Chat.



Scannen und mehr erfahren  
[AEG.de/KochZEIT](https://www.aeg.de/KochZEIT)



## DER FACEBOOK-HOTSPOT FÜR KREATIVES KOCHEN MIT DAMPF

Mit über 25.000 Mitgliedern zählt die Facebook-Gruppe „Kombi-Dampfgaren mit AEG“ zu den beliebtesten Koch-Communities rund ums Thema Dampfgaren. Machen Sie mit, holen Sie sich Tipps, Tricks und Rezeptideen aus erster Hand und teilen Sie Ihre Kochkreationen mit tausenden Dampfgar-Fans.



Scannen und mehr erfahren  
[Facebook.com/AEGDeutschland](https://www.facebook.com/AEGDeutschland)

## GESCHMACKSSACHEN – DER AEG KOCHBLOG

Der AEG Kochblog ist wertvolle Inspirationsquelle und außergewöhnliche Rezeptdatenbank in einem. Prominente Spitzenköche, bekannte Foodblogger und die AEG Kochexperten servieren Ihnen hier regelmäßig Genuss- und Küchentrends, Anricht- und Zubereitungstipps, Kochtechniken und Küchen-Knowhow. Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und schauen Sie unbedingt vorbei.



Scannen und mehr erfahren  
[geschmackssachen.aeg.de](https://www.geschmackssachen.aeg.de)





# NACHHALTIGE KONZEPTE SIND PROGRAMM: ÜBER 60 JAHRE STANDORT ROTHENBURG

Das AEG/Electrolux Werk Rothenburg wurde 1961 gegründet und ist heute mit etwa 600.000 Elektroherden und rund 1,5 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 Multi-Dampfgarer 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. Um auch hier auf der einen Seite effektiv und auf der anderen Seite nachhaltig zu sein, fährt man zweigleisig. Heißt: Einerseits kommt konventionelles Erdgas zum Einsatz. Andererseits werden Untersuchungen angestellt, um auf nachhaltiges Biogas umzustellen und auf dem Weg dahin zusätzlich durch die Förderung anderer Projekte, bei denen mindestens die gleiche Menge CO<sub>2</sub> eingespart wird, zu kompensieren.



VON PROFIS FÜR PROFIS:  
**PRAXIS-WORKSHOPS IM TASTELAB** FÜR DEN KÜCHEN-  
FACHHANDEL – FRAGEN SIE IHREN AUSSENDIENST



## FLEXIBRIDGE® XT INDUKTIONSKOCHFELD

# WARUM NICHT MIT ALLEN FREIHEITEN KOCHEN

Innovativ, vernetzt und produziert in Rothenburg:  
Die neuen FlexiBridge® XT 2in1 Induktionskochfelder geben Ihnen dank nahtlos integriertem Dunstabzug mit intelligenter Auto-Steuerung nicht nur alle Freiheiten bei der Küchengestaltung – Sie genießen auch maximale Präzision und Flexibilität beim Kochen. Jeden Tag, bei jedem Gericht und mit jeder Art von Kochgeschirr.

Verzichten Sie auf nichts und erleben Sie stattdessen punktgenaues Erhitzen, individuelle Kochzonen-Steuerung, intuitive Slider-Bedienung und erweiterte Möglichkeiten mit der My AEG Kitchen App.



### SCHNELL UND EFFEKTIV

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



### DIREKT UND PRÄZISE

Mit 5 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.



### REMOTE CONTROL

Steuern, kontrollieren und überwachen Sie zahlreiche Funktionen des Dunstabzuges einfach aus der Ferne.

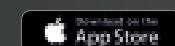


### EINZIGARTIGES DESIGN

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



My AEG  
Kitchen App





# NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT



## 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 ultraflechtem 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 My AEG Kitchen 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 Überkochschutz. AEG Topfdeckel mit Dampföffnung gibt es passend für Ihr vorhandenes Kochgeschirr in drei verschiedenen Größen.



## QUALITÄT AUS ROTHENBURG

AEG FlexiBridge® XT Induktionskochfelder 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.





# SO INDIVIDUELL WIE IHR GESCHÄFT: UNSER SUPPORT FÜR SIE

Von Webcontent und Social Media über das AEG AR Tool bis hin zum Premium POS-Support: Rechnen Sie mit mehr maßgeschneiderter Unterstützung – für die neue Generation FlexiBridge® XT Induktionskochfelder. Und für Ihren Erfolg.



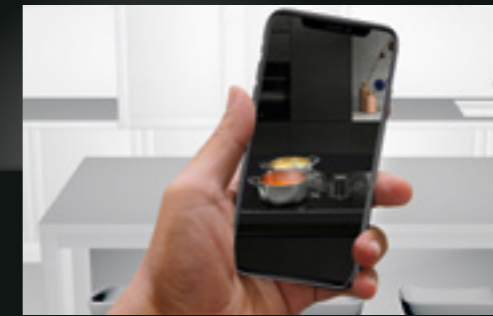
**Web, Social Media & PR**  
Microsite auf AEG.de, Newsletter und starke Multiplikatoren in der Presse sowie auf Facebook, Instagram und Co.



**Online-Toolkit**  
Webbanner, Microsite-Content, Benefit-Booster und vieles mehr – freuen Sie sich mit dem FlexiBridge® XT Online-Toolkit auf maßgeschneiderten Support.

## Augmented Reality

Ideal für Ihre Kunden: Interaktiv erleben, wie das neue AEG FlexiBridge® XT Kochfeld in der eigenen Küche aussehen würde.

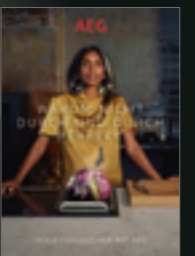


**Planungsunterlage**  
Unsere ausführliche Sonder-Broschüre, die die Küchenplanung und die Geräteinstallation vereinfacht.



**Anzeigenvorlagen**  
Für Ihre individuelle Werbepower und ideal zur Platzierung in Ihren hauseigenen Print-Medien.

**POS-Support**  
A1-Poster und Endverbraucher-Leaflet zum flexiblen Einsatz für Ihre hochwertige Showroom-Ausstattung.



QR-Code scannen und die AEG FlexiBridge® XT YouTube-Playlist entdecken.

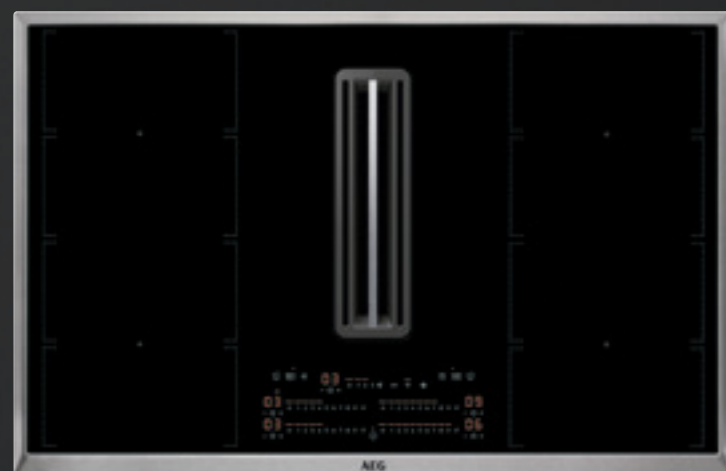




# NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT

Ihre Küche in Ihrem Stil. Holen Sie sich die Freiheit im Küchendesign, die Sie brauchen. Eine Kombination aus Induktionskochfeld mit einem integrierten Dunstabzug, sodass ein Kochfeld und ein separater Dunstabzug nicht notwendig sind. Jetzt können Sie Ihr Küchenkonzept frei planen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

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



### Zweifach FlexiBridge®

Auf beiden Seiten können Sie Ihren eigenen Kochbereich gestalten, indem Sie bis zu vier Zonen kombinieren. Maximale Flexibilität dank der großen Kochfläche von 22 x 44 cm.



### Funktion Lüften

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

### 2in1 Filter

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

Modell CCE84779XB\*

UVP € 4.650,-

## CDE84779XB | KOCHFELD MIT ABZUG UND FLEXIBRIDGE®, ABLUFTVERSION



### Zweifach FlexiBridge®

Auf beiden Seiten können Sie Ihren eigenen Kochbereich gestalten, indem Sie bis zu vier Zonen kombinieren. Maximale Flexibilität dank der großen Kochfläche von 22 x 44 cm.



### Funktion Lüften

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

### Fett-Filter

Der Fettfilter ist einfach von oben zugänglich und spülmaschinengeeignet.

Modell CDE84779XB\*

UVP € 4.418,-

## CCE84751XB | KOCHFELD MIT ABZUG UND BRIDGE XT, UMLUFTVERSION



### Zweifach Bridge

Dank Bridge-Funktion können Sie jeweils zwei Kochzonen auf beiden Seiten des Kochfelds kombinieren – ideal für große Töpfe und Pfannen.



### Funktion Lüften

Nach dem Kochen reinigt die Funktion Lüften leise die Küchenluft, ohne das Ambiente zu stören.

### 2in1 Filter

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

Modell CCE84751XB\*

UVP € 4.302,-

## A9HOSM | SONDERZUBEHÖR: TOPFDECKEL-SET



Durch die Dampföffnung wird beim Kochen der Dampf direkt Richtung Absaugereinheit geleitet.

Der Universaldeckel ist durch den abgestuften Silikonrand perfekt geeignet für Töpfe und Pfannen in unterschiedlichen Größen.

Material: Glas & Silikon, spülmaschinengeeignet.

2 Topfdeckel mit Dampföffnung; Größe 1 (16–18 cm) und 2 (20–22–24 cm) als SET.

Modell A9HOSM

UVP € 76,-

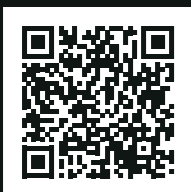


# UNSERE AEG INDUKTIONS-TECHNOLOGIEN

Die Induktions-Range von AEG sieht nicht nur gut aus, sondern bietet Ihnen 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 neue Kochfeld TotalFlex.

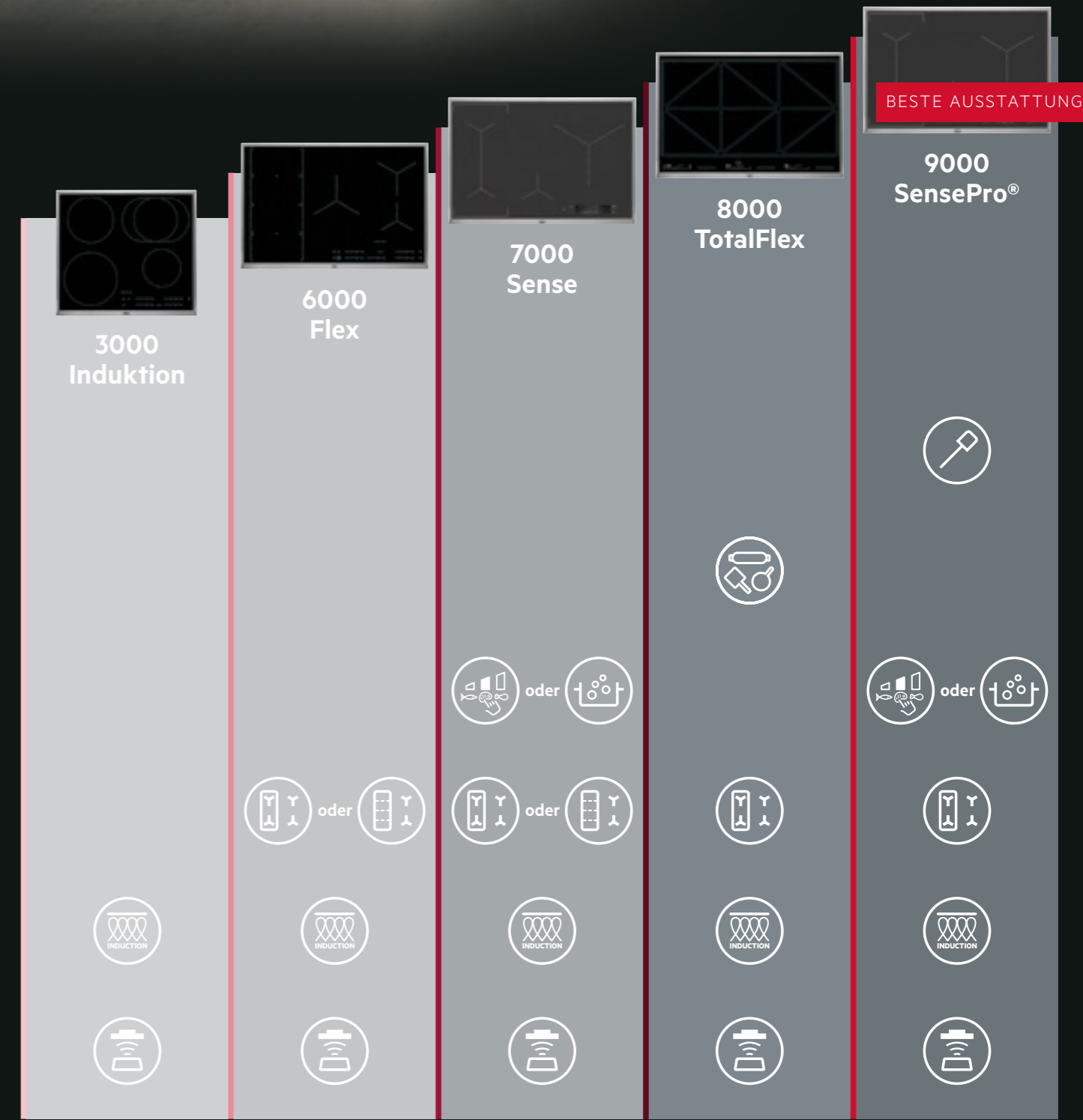


- 
**Gargut-Sensor**  
 Mit dem SensePro® Kochfeld gelingt jedes Gericht perfekt. Der kabellose Lebensmittelsensor misst die Kerntemperatur des Garguts.
- 
**TotalFlex**  
 Töpfe und Pfannen unterschiedlichster Form und Größe frei verschieben, flexibel anordnen – und so platzieren wie Sie es wünschen: Das TotalFlex-Kochfeld erkennt Ihr Kochgeschirr intelligent und erzeugt automatisch individuell steuerbare Kochzonen.
- 
**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 können Sie jeweils zwei Kochfelder zusammenschalten und gemeinsam steuern. Bei der FlexiBridge®-Kochzone können Sie auf beiden Seiten Ihren eigenen Kochbereich gestalten, indem Sie bis zu vier Zonen kombinieren und somit kleines bis hin zu übergroßes Kochgeschirr auf der Kochzone unterbringen.
- 
**Induktion**  
 Schnelles, energiesparendes und sicheres Kochen.
- 
**Hob²Hood**  
 Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang.



Weitere Hilfe bei der Geräteauswahl

\* nur bei ausgewählten Modellen





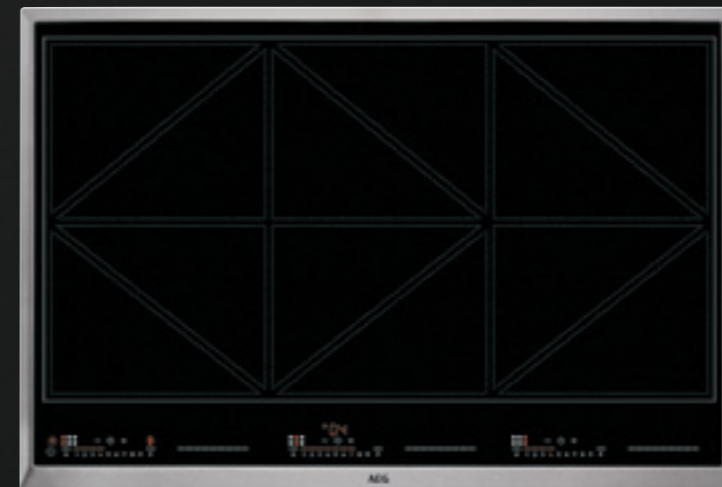


TOTALFLEX

# ÜBERALL AUF DEM KOCHFELD KOCHEN

IKK86688XB | 6-FACH INDUKTION SERIE 8000 TOTALFLEX UND  
POWERSLIDE-FUNKTION

Das TotalFlex-Kochfeld erkennt automatisch Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe und schafft für sie eine eigene Kochzone. 12 Kochzonen können maximal flexibel zu bis zu sechs ansteuerbaren Kochzonen verbunden werden.



#### TotalFlex-Induktionskochfeld

Kochen mit Töpfen und Pfannen in allen Größen von 100 bis 350 mm. Flexible Induktionskochfläche bestehend aus 12 einzelnen dreieckigen Kochzonen, die getrennt oder paarweise kombiniert eingeschaltet werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden.

#### Top-Bedienelektronik:

##### Active Touch mit intuitiver Bedienung

Wählen Sie Ihren Topf, stellen Sie ihn auf das Kochfeld und das Bedienelement leuchtet auf. Intuitive Sensoren erkennen automatisch, welche Kochzone Sie verwenden möchten. Sie müssen lediglich die gewünschte Temperatur einstellen.



#### Hob<sup>2</sup>Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube

Dieses Kochfeld kommuniziert mit Hob<sup>2</sup>Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.

Modell **IKK86688XB\***

UVP **€ 3.488,-**



SENSEPRO®

# ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR DIE LEBENSMITTEL

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.

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



Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie das AEG SensePro® Kochfeld mit Gargut-Sensor.



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

Der vollfarbige Touchscreen bietet vollständige Kontrolle über das Kochfeld mit maßgeschneiderten Programmen für bestimmte Lebensmittel. Sobald Sie Ihr Kochgeschirr platziert haben, wird im Display die Steuerung für die ausgewählte Kochzone angezeigt. Die Farbe wechselt von weiß nach rot, um Ihnen anzuzeigen, was Sie aktiviert haben. Der Koch-Assistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten. Individuelle Anpassungen sind stets möglich.



### 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 Ihnen 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.

Modell **IAE84881XB\***

UVP **€ 3.257,-**



**IAE84845XB** | 4-FACH INDUKTION SERIE 7000 MIT BRAT-SENSOR, TFT TOUCHDISPLAY UND XL-PAELLAZONE



### SenseFry® – perfekte Bratergebnisse mit Brat-Sensor und TFT Touchdisplay

Erzielen Sie beim Braten jedes Mal den besten Geschmack und die perfekte Konsistenz. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Ein spezieller Sensor unter der Glasplatte regelt dann die Leistung des Kochfeldes, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten und eine perfekte Bratleistung zu gewährleisten. Wann die Pfanne oder das Öl die richtige Temperatur hat, muss nicht mehr abgeschätzt werden. Temperaturregelung war gestern – SenseFry® ist heute!

Modell **IAE84845XB**

UVP **€ 2.511,-**



**IAE84421XB** | 4-FACH INDUKTION SERIE 7000 MIT SENSEBOIL® SENSOR



### SenseBoil® – reduziert die Temperatur, wenn das Wasser kocht

Das SenseBoil® Induktionskochfeld unterstützt Sie mittels eines intelligenten Sensors beim Aufkochen von Wasser – nach Erreichen des Siedepunktes wird die Kochstufe auf ein leichtes Köcheln reduziert. Wasser spritzt nicht aus dem Topf, das Kochfeld schaltet sich nicht automatisch ab. So sparen Sie Zeit und Energie, um einzigartige Ergebnisse zu erzielen.

Modell **IAE84421XB**

UVP **€ 1.538,-**





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<sup>++</sup>A<sup>+++</sup>  
↑  
D

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

**SilentTech Plus**

AEG Silence-Tech-Hauben sind so optimiert, dass Sie selbst bei maximaler Leistungsstufe entspannt Gespräche führen können.

**Inverter-Motor**

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

Modell	DIK8190HG
--------	-----------

UVP	€ 3.388,-
-----	-----------



Scannen für  
mehr Infos

SCHRÄGE WANDHAUBEN

# STIL UND DURCH- DACHTES DESIGN

Der sehr leistungsstarke und energieeffiziente Motor hält die Luft selbst in großen Küchen sauber.

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

**Hob<sup>2</sup>Hood**

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.

**SilenceTech**

Diese Haube ist so optimiert, dass ihr hocheffizienter Motor selbst bei maximaler Leistungsstufe möglichst geräuscharm arbeitet. Gespräche oder Musik beim Kochen sind deshalb problemlos möglich.

**Dimmbare LED für das richtige Licht**

Helles Licht beim Kochen, stimmungsvolle Beleuchtung beim Essen.

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

UVP	€ 2.033,-
-----	-----------

**DVE5971HG FACE GLAM SERIE 9000**  
DESIGN-WANDHAUBE IN SCHWARZ/EDELSTAHL

**Hob<sup>2</sup>Hood**

Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube angepasst auf den Kochvorgang. Spart Strom. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert das Kochfeld die Dunstabzugshaube und stellt via Infrarotsensor die erforderliche Leistungsstufe ein.

**Funktion Lüften**

Mit der Funktion Lüften kann eine zusätzliche Leistungsstufe die Luft von Gerüchen nach dem Kochen gereinigt werden. Dauer ca. eine Stunde mit 120 m<sup>3</sup>/h und bei leisen 33 dB.

**LED Beleuchtung – hell und sparsam**

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

Modell	DVE5971HG
--------	-----------

UVP	€ 1.287,-
-----	-----------

A<sup>+</sup>A<sup>+++</sup>  
↑  
D

A

A<sup>+++</sup>  
↑  
D



LÜFTERBAUSTEIN

# ELEGANT AUSKLAPPBARE BLENDE MIT TOUCHBEDIENUNG

NEU | DGK6981HM HIDDEN TOUCH SERIE 7000  
TOUCH-BEDIENUNG / HOB<sup>2</sup>HOOD



### Hob<sup>2</sup>Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob<sup>2</sup>Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

### Hochleistungsmotor: Für schneller saubere Luft

Die Dunstabzugshaube ist mit einem Highperformance-Motor der neuesten Generation ausgestattet. Kochgerüche und Dünste werden besonders schnell und effizient entfernt.



### LED-Beleuchtung: für energiesparende Kochfeldbeleuchtung

Die im Dunstabzug integrierte LED-Beleuchtung leuchtet das Kochfeld effizient und gleichmäßig aus. Für mehr Kontrolle, beste Sicht und vollen Überblick aufs Kochgeschehen.

Modell DGK6981HM

UVP € 1.325,-

A<sup>+</sup> A<sup>+++</sup>  
↑  
D

FLACHSCHIRMHAUBE

# DEZENT UND SCHLICHT

Diskret und leistungsstark, muss die kopffreie ausziehbare Dunstabzugshaube nur 5 cm ausgezogen werden, damit die Absaugfunktion Dampf und Gerüche aus Ihrer Küchenluft entfernt. Bei Nichtgebrauch schieben Sie sie einfach zurück, damit sie sich nahtlos in Ihre Schränke einfügt.

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



### LED-Streifen. Ideale Beleuchtung beim Kochen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht Ihnen eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen. LED-Streifen bieten die ideale Beleuchtung Ihrer Kochfläche für ein besseres Erlebnis in der Küche.



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

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation Ihrer neuen Dunstabzugshaube verwenden Sie 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

UVP € 1.132,-

A A<sup>+++</sup>  
↑  
D

NEU | DPK5960B PULL-OUT EDGE SERIE 6000  
DESIGN-FLACHSCHIRMHAUBE / PROBLACK



### LED-Streifen. Ideale Beleuchtung beim Kochen

Optimale Beleuchtung in der Küche ermöglicht Ihnen eine bessere Kontrolle und Konsistenz beim Kochen. LED-Streifen bieten die ideale Beleuchtung Ihrer Kochfläche für ein besseres Erlebnis in der Küche.



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

Für eine schnelle und präzise Best-in-Class-Installation Ihrer neuen Dunstabzugshaube verwenden Sie 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

UVP € 1.153,-




A A<sup>+++</sup>  
↑  
D





# FÜR FRISCHE LUFT IN IHRER KÜCHE

Die AEG Dunstabzugshauben überzeugen nicht nur durch ihr klares, zeitgemäßes Design, sondern auch durch ihre starke Leistung. Energieeffiziente und flüsterleise Hochleistungsmotoren halten selbst in großen Küchen die Luft sauber. Ob Inselhaube, Kopffrei- und Kaminhaube, Deckenlüfter oder integriert - bei AEG findet garantiert jeder das richtige Modell, das zu seinem Wohn- und Lebensstil passt.

- 
**SilenceTech**  
 Entfernt Kochdünste extrem leise aus Ihrer 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.

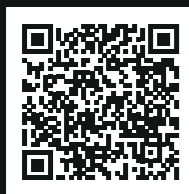


## DESIGN TYPEN

Deckenlüfter

Inselhauben

Wandmontage Vertikal & Kamin



Weitere Hilfe  
bei der  
Geräteauswahl



# KOMPROMISSLOS UMWELTSCHONEND

Mehr  
erleben:



Unsere Produkte reduzieren Ihre CO<sub>2</sub>-Emissionen um 20 % im Vergleich zu gewöhnlichen Kühlgeräten – dank energiesparender Technologien und nachhaltiger Materialien\*.

\*Laut Angaben der Università Politecnica delle Marche

Bis zu **20 %** weniger  
Lebensmittelverschwendung  
dank ColdSense-Technologie:

Unsere feinen Sensoren passen  
konstant die Temperatur in Ihrem Kühl-  
schrank an – so können Sie länger frische  
Lebensmittel genießen.



Lebensmittel bis zu **3x**  
länger genießen – mit der  
LongFresh-Technologie.

Die 0-Grad-Zone in Ihrem Kühlschrank  
schafft optimale Bedingungen für  
empfindliche Lebensmittel wie  
Fisch oder Fleisch.



Ein echter  
**Vitamin-Booster:**

Unsere GreenZone-Technologie  
erhält bis zu 95 % der Vitamine  
in Ihrem Obst und Gemüse.



NISCHENHÖHE VON 178 CM, COOLING 360° UND NOFROST

# OPTIMIERTE LUFTZIRKULATION HÄLT LEBENSMITTEL LÄNGER FRISCH

**NEU | SCE818E8MF**

178ER NISCHE / COOLING 360° /  
SERIE 8000 NOFROST / COLDSense

Mit der 360° Cooling Technologie bleiben Ihre Lebensmittel länger frisch. Der Kühlschrank verwendet ein innovatives Zirkulationssystem mit mehreren Luftkanälen, um konstant gekühlte Luft in jede Ecke zu befördern.



**GreenZone: Präzise Feuchtigkeitskontrolle. Lange Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel**

Die GreenZone-Schublade bewahrt über lange Zeit die Frische von Obst und Gemüse. So bleiben Nährstoffe, Geschmack, Textur, Farbe und Gewicht erhalten. Mit dem Feuchtigkeitsregler können Sie überschüssige Feuchtigkeit beibehalten oder entweichen lassen und so die ideale Umgebung aufrecht erhalten.



**NoFrost-Technik**

Nie mehr abtauen. Keine Eis-/Reifbildung im Gerät und am Gefriergut. Beide Abteile der Kühl-/Gefrierkombination werden automatisch abgetaut.



**TwinTech®**

Sorgt für getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierfach oder Kühl- und 0°C-Kaltraum. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



**LCD-Display mit Touch Control**

Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



**10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor\***

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell **SCE818E8MF**

UVP **€ 2.529,-**

\* bei ausgewählten Geräten



**E**  
**A**  
**G**

Besonders nachhaltig: längere Haltbarkeit der Lebensmittel.



NISCHENHÖHE VON 190 CM UND 75 CM BREITE

# 45 % MEHR FASSUNGS- VERMÖGEN MIT DEM NEUEN MAXISPACE



STANDARD  
KÜHL-GEFRIERKOMBINATION

MAXISPACE GREENZONE  
KÜHL-GEFRIERKOMBINATION

**NEU | NSC7G751ES**  
190ER NISCHE / SERIE 7000 NOFROST /  
COLDSENSE / BREITE 75 CM

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: Präzise Feuchtigkeitskontrolle. Lange Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel**

Die GreenZone-Schublade bewahrt über lange Zeit die Frische von Obst und Gemüse. So bleiben Nährstoffe, Geschmack, Textur, Farbe und Gewicht erhalten. Mit dem Feuchtigkeitsregler können Sie überschüssige Feuchtigkeit beibehalten oder entweichen lassen und so die ideale Umgebung aufrecht erhalten.



**NoFrost: Kein Abtauen nötig. Spart Zeit und Energie**

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



**ExtraChill Schublade**

Ideal zur Lagerung von Fisch, Fleisch und Käse.



**EcoMeter**

Unser Ecometer liefert dem Verbraucher den Anreiz, ein nachhaltigeres Verhalten zu entwickeln, da er das Bewusstsein für die Auswirkungen verschiedener Einstellungen auf den Energieverbrauch schärft.



**E**  
A  
↑  
G

Modell **NSC7G751ES**

UVP **€ 3.299,-**

\* bei ausgewählten Geräten



NISCHENHÖHE VON 190 CM UND CUSTOMFLEX®

# MEHR PLATZ FÜR ALLES, WAS LÄNGER FRISCH BLEIBEN MUSS



12 CM  
ZUSÄTZLICHE  
HÖHE

**SCE819E5TS**  
190ER NISCHE / NOFROST SERIE 6000 /  
CUSTOMFLEX® / COLDSENSE

Bietet ein größeres Fassungsvermögen durch zusätzliche Lagerflächen im oberen Teil des Geräts. Maximale Ausnutzung des vertikalen Platzes in der Küche. Und dank des anpassbaren Innenraums haben Sie äußerste Flexibilität bei der Konservierung der Lebensmittel.



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



**NoFrost-Technik**  
Nie mehr abtauen. Keine Eis-/Reifbildung im Gerät und am Gefriergut. Beide Abteile der Kühl-/Gefrierkombination werden automatisch abgetaut.



**TwinTech®**  
Sorgt für getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierfach oder Kühl- und 0°C-Kaltraum. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



**LCD-Display mit Touch Control**  
Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



**10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor®**  
Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell **SCE819E5TS**

UVP € 2.079,-

\* bei ausgewählten Geräten

NISCHENHÖHE VON 178 CM UND NOFROST

# GETRENNTE KÄLTE- ZONEN VERHINDERN EIN AUSTROCKNEN IM KÜHLTEIL

**NEU | NSC6N181ES**  
178ER NISCHE / NOFROST SERIE 6000 /  
COLDSENSE

Dank der TwinTech® No Frost-Technologie nie wieder den Gefrierschrank abtauen. Zwei separate Kühlkreisläufe sorgen für ideale Luftfeuchtigkeit und verhindern, dass trockene Luft in den Kühlbereich gelangt. So bleiben Lebensmittel 60 % länger frisch, knackig und vitaminreich\*.



**NoFrost-Technik**  
Nie mehr abtauen. Keine Eis-/Reifbildung im Gerät und am Gefriergut. Beide Abteile der Kühl-/Gefrierkombination werden automatisch abgetaut.



**TwinTech®**  
Sorgt für getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierfach oder Kühl- und 0°C-Kaltraum. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.



**LED-Display**  
Alle Parameter im Blick.



**Frostmatic**  
Beschleunigtes Schnellgefrieren – Nährstoffe bleiben erhalten.



Modell **NSC6N181ES**

UVP € 2.034,-

\* 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).



LONGFRESH 0 °C

# PERFEKTE TEMPERATUREN FÜR IHRE LEBENSMITTEL. HÄLT LÄNGER FRISCH



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

Die LongFresh-Fächer im Kühlschrank bieten einen kälteren Bereich für empfindlichere Lebensmittel. Diese sind auf 0 °C heruntergekühlt, was perfekt ist für die Lagerung von Fleisch, Fisch oder anderen frischen Zutaten.



### LongFresh: 0° C Zone

Hält Lebensmittel bis zu 3x länger frisch. Bei zwei Fächern lässt sich die Feuchtigkeit individuell regeln.



### 360° Cooling

Optimierte Luftzirkulation.  
Hält Lebensmittel länger frisch.



### LCD-Display mit Touch Control

Mit einem sanften Fingerdruck können Sie bequem über die Berührungssensoren die Anzeige bedienen.



### 10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor\*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell **SKE818E9ZC**

UVP € 2.324,-

\* bei ausgewählten Geräten



CUSTOMFLEX® UND NOFROST

# FÜR SIE DESIGNOBJEKT. FÜR IHRE LEBENSMITTEL FRISCHEPARADIES

**RMB954F9VX** | FRENCH DOOR MIT CONNECTIVITY



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



### CustomFlex®

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



### NoFrost-Technik

Der Gefrierraum bleibt vollständig frei von Eisbildung, ein Abtauen ist nicht erforderlich.

Modell **RMB954F9VX**

UVP € 4.685,-

Multichill:



Scannen für mehr Infos

**RCK732E5MB** | 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.



### 10 Jahre Garantie auf den Inverter-Kompressor\*

Bei Registrierung online oder telefonisch.

Modell **RCK732E5MB**

UVP € 1.463,-

Optimierte Luftzirkulation:



Scannen für mehr Infos

\* bei ausgewählten Geräten





Die neuen AEG Geschirrspüler mit ComfortLift® sorgen nicht nur für strahlend sauberes Ess- und Kochgeschirr, sie sind auch einzigartig komfortabel im Handling. Endlich ein Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt.

NEU | FSK93848P | GESCHIRrspÜLER MIT CONNECTIVITY / SERIE 9000 / 39 DB – 37 DB EXTRA SILENT



#### 14 Maßgedecke

##### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.



##### Connectivity

Die My AEG Kitchen 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. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirr-Reinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

Modell FSK93848P

UVP € 2.984,-

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



#### 14 Maßgedecke

##### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.



##### SoftSpikes und SoftGrips

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



##### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirr-Reinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.

Modell FSK94847P

UVP € 2.331,-

COMFORTLIFT®

# NIE MEHR NACH DEM GESCHIRR BÜCKEN

Koch- und Essgeschirr verlässt die AEG Geschirrspüler seit jeher strahlend und sauber. Mit ComfortLift® kommt es Ihnen 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 Ihnen in Kombination mit der My AEG Kitchen App die erstmalige Geräteeinrichtung und die umfassende Gerätepflege deutlich – für immer optimale Performance, perfekte Sauberkeit Ihres Koch- und Essgeschirrs und erhöhte Gerätelebensdauer.

## SMART MACHINE CARE

Im Machine Care Bereich der My AEG Kitchen 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 Sie über eine erforderliche Gerätereinigung zu informieren.

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

**AEG**  
My AEG  
Kitchen App



AEG Geschirrspüler sind unübertroffen in Design und Funktion. Dank der neuen MaxiFlexPlus Besteckschublade werden selbst große Küchenutensilien in einem Spülgang sauber. Die QuickSelect Slider Bedienung reinigt das Geschirr schonend und effektiv – in Ihrer bevorzugten Laufzeit.

**FSK73778P** | GESCHIRrspÜLER MIT CONNECTIVITY / SERIE 7000 / 39 DB – 37 DB EXTRA SILENT



### 15 Maßgedecke

#### Connectivity

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



#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.

**Modell** FSK73778P

**UVP** € 2.254,-

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



### 14 Maßgedecke

#### Connectivity

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



#### MaxiFlex Plus Besteckschublade

Die flexible Besteckschublade bietet ausreichend Platz, selbst für sperrige Küchenhelfer. Dabei sorgt das Design der Schublade für eine optimale Beladungsmöglichkeit im Oberkorb.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung.

**Modell** FSK76748P

**UVP** € 2.384,-

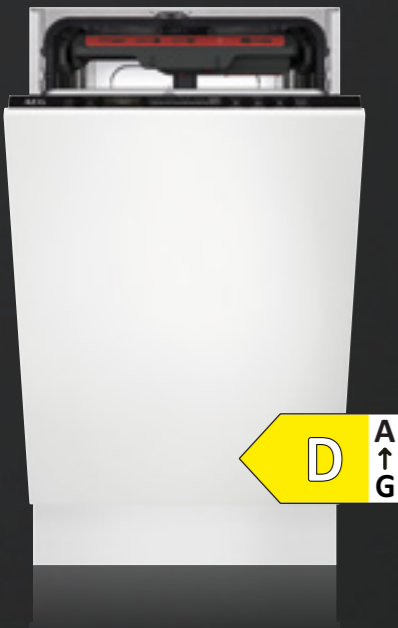
Besonders nachhaltig: Weniger Energieverbrauch durch optimierte Zeitsteuerung.



# MAXIMALER KOMFORT, MINIMALER PLATZBEDARF

NEU | FSE73507P | GESCHIRRPÜLER IM 45 CM SLIM-LINE-FORMAT /  
SERIE 7000

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.



#### 10 Maßgedecke



#### MaxiFlex Besteckschublade

Besteckschublade ideal für sperriges Kochwerkzeug und viel Besteck. Perfekte Reinigung – selbst große Mengen werden in einem Spülgang sauber.



#### QuickSelect

Personalisierte Zeit-Steuerung. Optimiert Energieverbrauch. AEG-QuickSelect lässt Sie bestimmen, wie lange die Geschirrereinigung dauern soll. Dabei zeigt Ihnen der Ecometer, wie ökologisch der gewählte Spülgang ist.



#### Satelliten-Sprüharm

Der ProClean™ Sprüharm mit Doppelrotation bringt Sauberkeit bis in jeden Winkel und schwer erreichbare Ecken – auch bei sperriger oder voluminöser Beladung.



#### Dual-Sprüharm:

**100 % Wasserabdeckung im Oberkorb**  
Die zwei rotierenden, am Oberkorb montierten, Sprüharme sorgen für eine optimale Wasserabdeckung auch im oberen Bereich des Spülers.

Modell FSE73507P

UVP € 1.364,-

# BESTE SPÜLERGEBNISSE FÜR SPERRIGE KÜCHENUTENSILIEN

MAXIFLEX PLUS BESTECKSCHUBLADE



Scannen für  
mehr Infos

Erfahren Sie mehr zu den neuen 45 cm Slim-Line-Geräten unter [www.AEG.de/slimline](http://www.AEG.de/slimline)

Besonders nachhaltig: Weniger Energieverbrauch durch optimierte Zeitsteuerung.



# DIE AEG GESCHIRRPÜLER IM ÜBERBLICK

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

## Connectivity:

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



### ComfortLift®

Der erste Unterkorb, der Ihnen 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.



### 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 Ihre Gläser.



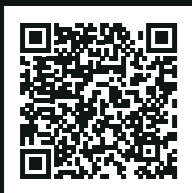
### ComfortRails

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 Nachrocknen notwendig und spart Energie.



Weitere Hilfe  
bei der  
Geräteauswahl



# AUFFRISCHEN STATT WASCHEN. SPART WASSER

L8FEI7480 | VOLLINTEGRIERBARE WASCHMASCHINE SERIE 8000

Vollintegrierter Einbau hinter einer Möbeltür. Bei dieser Form des Einbaus bleibt das Gerät völlig unsichtbar. So kann es nicht nur gut im Hausarbeitsraum platziert werden, sondern sogar in der Einbauküche seinen Platz finden.



#### ÖKOMix-Technologie

Einzigartiges Vormischen von Waschmittel/Weichspüler mit Wasser um jede Faser zu durchdringen.



#### ÖKOPower Programme

Perfektes Reinigungsergebnis bei 30 °C in weniger als einer Stunde.



#### ProSteam®-Technologie

Bis zu ein Drittel weniger Knitter und schnelles Auffrischen der Kleidung.



#### ProSense®-Technologie

Automatisches Anpassen der Zeit, des Wasser- und Energieverbrauchs an jede einzelne Trommelladung.

Modell L8FEI7480

UVP € 1.996,-

# PERFEKTER SCHUTZ IN EINEM SCHRITT

L7WEI7680 | VOLLINTEGRIERBARER WASCHTROCKNER SERIE 7000

Perfekt Waschen – Perfekt Trocknen. Waschen und Trocknen ohne Kompromisse bei maximaler Schonung und Pflege in einem Gerät. 1 kg Wäsche kann sogar in nur einer Stunde perfekt gewaschen und getrocknet werden.



#### DualSense®-Technologie

Waschen und Trocknen sogar von Seide und Wolle. Die Textilien müssen lediglich für Handwäsche geeignet sein.



#### NonStop 60 Minuten Programm

Bis zu 1 kg Wäsche in 60 Minuten waschen und trocknen.



#### ProSteam®-Technologie

Bis zu ein Drittel weniger Knitter und schnelles Auffrischen der Kleidung.



#### ProSense®-Technologie

Automatisches Anpassen der Zeit, des Wasser- und Energieverbrauchs an jede einzelne Trommelladung.

Modell L7WEI7680

UVP € 2.462,-



Scannen für  
mehr Infos





# WÄSCHEPFLEGE, DIE WEITERGEHT

Unser einzigartiges Design bietet mehr als nur eine schöne Hülle. Es steht auch für überragende Qualität und technischen Fortschritt. Das neue Tür-Design unserer innovativen Produktserien ermöglicht einen noch besseren Blick auf Ihre Wäsche. Auch das Bedienfeld wurde neu gestaltet. So fühlt sich Wäschepflege gut an – von Anfang an.



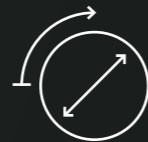
**Premium-Ausführung der Tür**  
Das Tür-Design ist inspiriert von den elektrischen Turbinen, die in der AEG Turbinenfabrik in Berlin gefertigt wurden.



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



Das Display führt den Kunden durch die verschiedenen Programme, damit er intuitiv die besten Optionen bei Kurzprogrammen in punkto Pflege und Nachhaltigkeit wählen kann.



**Drehwähler im Fokus**  
Die neue Benutzeroberfläche mit dem Drehwähler im Fokus fasst die verschiedenen Schnittstellen zusammen, um eine nahtlosere Funktion und ein einfacheres Verständnis zu gewährleisten.

## KOMPROMISSLOS INNOVATIV

Für Bedienkomfort ohne Grenzen und intelligente Wäschepflege kommunizieren unsere vernetzten Geräte\*\* nahtlos miteinander. Per My AEG Care App behalten Sie jederzeit den Überblick und die Kontrolle – auch wenn Sie nicht zu Hause sind.



## SYNCDRY

Stellen Sie einfach das Waschprogramm ein. SyncDry wählt automatisch das richtige Trockenprogramm. Nach dem Waschen geben Sie die Wäsche einfach in den Trockner und starten ihn.

## SMARTCARE AI

Die Maschine lernt aus Ihren Gewohnheiten, sendet Ihnen Tipps für die besten Waschergebnisse und lässt Sie Einstellungen mit nur einem Fingertipp vornehmen.

## PERSONALISIERTE PFLEGE

Speichern Sie bis zu drei individuelle Waschprogramme mit der Personalisierungs-Option auf Ihrem Smartphone. Diese können direkt über die Waschmaschinenblende angesteuert werden.

## GOOGLE SPRACHSTEUERUNG

Steuern Sie Ihre vernetzten AEG Geräte bequem mit dem Google Assistant. Starten, stoppen oder pausieren Sie Ihr gewünschtes Programm oder passen Sie die Temperatur an – intuitiv per Sprachbefehl\*.



\* Erfordert die Vernetzung mit der Google Home App.  
\*\* Connectivity modellabhängig verfügbar ab 2023



# SOFTWATER®-TECHNOLOGIE. FÜR KLEIDUNG OHNE AUSBLEICHEN\* UND VERZIEHEN\*\*

OHNE  
SOFTWATER®-  
TECHNOLOGIE



MIT  
SOFTWATER®-  
TECHNOLOGIE

NEUE KLEIDUNG

NACH 50 WÄSCHEN

# 3D-SCAN-TECHNOLOGIE. DAUNENJACKEN SO FLAUSCHIG UND WARM WIE AM ERSTEN TAG



Die 3D-Scan-Technologie sorgt für äußerst schonende und höchst präzise Trockenergebnisse. Sie misst die Restfeuchtigkeit tief im Gewebe und passt die Trockenleistung automatisch an. Seien Sie sicher, dass alle Ihre Wäschestücke gleichmäßig trocknen – sogar Daunenjacken und Bettdecken.

\* Externer Test auf Farbechtheit bei schwarzem Polyester nach 50 Waschzyklen bei 30°C mit SoftWater®-Technologie.

\*\* Interner Test zeigt weniger Einlaufen bei mehreren Baumwollstoffen, die mit der SoftWater®-Technologie mit hartem Wasser in einem Baumwollprogramm gewaschen wurden, im Vergleich zu hartem Wasser.

## NEU | LR9BS160W | FRONTLADER SERIE 9000 MIT SOFTWATER® UND CONNECTIVITY

AEG Waschmaschinen der Serie 9000 mit AbsoluteCare®. Die einmalige SoftWater®-Technologie der 9000 AbsoluteCare® Waschmaschinen enthärtet das verwendete Wasser. Sie bewahrt leuchtende Farben\* und ermöglicht maximale Pflege Ihrer Kleidung, bei minimalster Verformung und Einlaufen\*\*.



### SoftWater®-Technologie

Definieren Sie Waschen neu: mit enthärtetem Wasser. Bewahren Sie das Frisch-Gekauft-Gefühl Ihrer Kleidung.



### ÖKOMix-Technologie

Überragende Sauberkeit – in weniger als 1 Stunde\*\*\*. Bei nur 30°C. Sanfte Pflege für Ihre Kleidung.



### ProSteam®-Technologie

Auffrischen statt waschen – in nur 25 Min. mit 96% weniger Wasserverbrauch\*\*\*\*.



### ProSense®-Technologie

Passt automatisch Zeit-, Wasser- und Energieverbrauch der Wäschemenge an.



WiFi Vernetzung per WLAN über My AEG Care App möglich

Modell **LR9BS160W**

UVP **€ 1.931,-**

## NEU | TR9B930W | WÄRMEPUMPENTROCKNER SERIE 9000 MIT 3D-SCAN UND CONNECTIVITY

Die 9000 AbsoluteCare® Plus Wäschetrockner mit 3D-Scan-Technologie ermitteln die Restfeuchte tief im Gewebe, wodurch selbst mehrlagige Textilien höchst präzise, vollständig und gleichmäßig getrocknet werden, damit Kleidungsstücke und Daunenjacken schön flauschig und warm bleiben.



### 3D-Scan-Technologie

Trocknet selbst Bettdecken und Daunenjacken gleichmäßig.



### AbsoluteCare®-System

Maßgeschneiderte Programme für Wolle, Seide und Outdoor-Kleidung.



### SensiDry®-Technologie

Schonende und energieeffiziente Trocknung bei niedrigeren Temperaturen.



### ProSense®-Technologie

Optimiert die Trocknungszeit und spart Energie.



WiFi Vernetzung per WLAN über My AEG Care App möglich

Modell **TR9B930W**

UVP **€ 1.779,-**

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

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

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



# EINZIGARTIGES ZUBEHÖR

Verwandeln Sie gute Speisen in großartige Speisen. Entdecken Sie die von Profi-Köchen empfohlenen Töpfe und Pfannen, sowie praktische Ideen zum Braten, Grillen und Backen, die auch noch einfach zu reinigen sind. Sorgen Sie mit unserem Spülmaschinen-zubehör dafür, dass Ihr Geschirr und vor allem Ihre Gläser gut verstaут sind. Entdecken Sie Zubehör für Ihren Kühl- & Gefrierschrank, mit dem Sie den perfekten Überblick über Ihre Lebensmittel behalten.

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 Dampfgarer/Herde/Backöfen. Tiefe: 2,5 cm

**NEU:** M900EC01  
**Easy2Clean Brat- und Fettpfanne**  
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 zu verzichten. Einfach 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.



A90ZPS1M  
**Pizza-Set**  
Erzeugt Steinofeneffekt. Ausgezeichnete Backergebnisse bei Pizza, Focaccia und Brot. Das Set ist für alle gängigen Elektro- oder Gasöfen geeignet.  
• Feuerfester Stein  
• Holzbrett



A90ZBT10  
**Patisserie-Profibackblech gelocht**  
Patisserie-Profibackblech gelocht. Ideal zum Backen, z.B. von Brot und Brötchen.



A2SLT  
**Salzblock – Speisen mit Salz gewürzt servieren**  
Mit dem AEG Salzblock können Sie Ihre Speisen auf natürliche und gesunde Weise würzen und servieren. Er besteht aus rosa getöntem Himalajasalz und kann im Ofen oder auf dem Kochfeld erhitzt und im Kühl- oder Gefrierschrank gekühlt werden. Warme Gerichte werden mit gesunden Mineralien angereichert und gewürzt, so dass Sie nur wenig Butter oder Öl benötigen.

Länge: 30 cm  
Breite: 20 cm



A9HL33  
**Plancha-Grill**  
Genießen Sie gesundes Grillen, Sautieren und Anbraten ohne zusätzliches Fett. Perfekte Hitzeverteilung auf allen AEG MaxiSense® Induktionskochfeldern. Haltbare Antihafbeschichtung. Maße: 43,2 x 22 x 1,8 cm



A6RHES31  
**Entnehmbares Ausziehbares Tablett –**  
Häufig verwendbare Lebensmittel überall griffbereit. Das auf Teleskopschienen ausziehbare Tablett ermöglicht optimale Flexibilität – bequeme Entnahme Dank der seitlichen Handgriffe.



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.





ÖKO-STAUBSAUGER

# NACHHALTIG ÜBERZEUGEND AUF GANZER LINIE

Ob klassisch mit Staubbeutel und fortschrittlichen Technologien für gründliches, leises Staubsaugen, beutellos mit innovativer Cyclone-Technologie oder komplett kabellos mit praktischer 2in1-Funktion: Bei AEG finden Sie eine große Auswahl an ÖKO-Staubsaugern, die in den eigenen vier Wänden für überlegene Sauberkeit sorgen – und Sie zugleich aktiv dabei unterstützen, der Umwelt etwas Gutes zu tun.



NACHHALTIGE HERSTELLUNG MIT WACHSENDEM ANTEIL AN RECYCLINGKUNSTSTOFF



NACHHALTIGE SAUBERKEIT MIT WENIGER ENERGIEVERBRAUCH OHNE KOMPROMISSE BEI DER LEISTUNG



NACHHALTIGER EINSATZ VON AKKUPACKS – LEICHTER ZU WARTEN UND AUSZUTAUŠCHEN



Machen Sie mit AEG ÖKO-Staubsaugern mehr sauber als Ihr Zuhause.

AB61C1ÖKO | CLEAN 6000 ÖKO BODENSTAUBSAUGER



#### Nachhaltig und leistungsstark

- Hergestellt aus 65 % Recyclingkunststoff
- Einfache Anpassung der Saugleistung mit ergonomischer Fußbedienung
- Effizientes Filtersystem für eine hygienischere Reinigung
- DustMagnet Silent Bodendüse mit automatischer Anpassung an verschiedene Bodenbeläge
- Zusätzliche PARKETTO PRO Hartbodendüse
- Großer 12 Meter Aktionsradius und oberflächenschonende XL-Softträder

Modell	AB61C1ÖKO
UVP	€ 279,95
EAN	7332543822751

AL61C2ÖKO | CLEAN 6000 ÖKO BEUTELLOSER BODENSTAUBSAUGER



#### Kraftvolle Reinigung, einfache und schnelle Entleerung

- Hergestellt aus 76 % Recyclingkunststoff
- Neueste Cyclone-Technologie für starke langanhaltende Reinigungsleistung
- 1,6 l Staubbehälter mit hygienischer Schnell-Entleerung
- 6-stufiges Filtersystem für saubere Abluft
- DustMagnet Silent Plus Bodendüse mit automatischer Anpassung an verschiedene Bodenbeläge
- Zusätzliche PARKETTO PRO Hartbodendüse
- Großer 12 Meter Aktionsradius und oberflächenschonende XL-Softträder

Modell	AL61C2ÖKO
UVP	€ 299,95
EAN	7332543774883

QX7-1-ÖKO | 2IN1 AKKU-STAUBSAUGER



#### Kabellose ÖKO-Power für ein rundum sauberes Zuhause

- Hergestellt aus 44 % Recyclingkunststoff
- Ergonomisches 2in1 Design für mühelose Sauberkeit
- Lithium HD-Power für bis zu 50 Minuten Laufzeit
- Optimierter Luftstrom und konstant hohe Saugkraft
- Multi-Bodendüse mit patentierter Selbstreinigung der Bürstenrolle und LED-Licht – gründlich auf allen Bodenbelägen
- Integrierte Teleskop-Fugendüse und Möbelpinsel zur Reinigung schwer zugänglicher Bereiche
- 5-stufiges-Filterssystem für saubere Abluft und ein gesünderes Zuhause
- Freistehende Parkfunktion – optimal für Saugpausen

Modell	QX7-1-ÖKO
UVP	€ 319,95
EAN	7332543773749



# AEG

## ALLES FÜR MEHR ZUFRIEDENHEIT AUF LANGE SICHT

Das gute Gefühl, mit AEG auf der sicheren Seite und entsprechend zufrieden zu sein, soll möglichst lange anhalten. Aus diesem Grund können Sie bei uns auf einen Kundenservice vertrauen, der in mehrfacher Hinsicht ausgezeichnet ist – und auf den Sie sich jederzeit und ein Geräteleben lang verlassen können. Zuverlässig und mit höchster Kostentransparenz.

- **Über 250 autorisierte Service-Techniker in ganz Deutschland**
- **Bequemes Online-Buchungstool unter [www.AEG.de/techniker](http://www.AEG.de/techniker) – mit freier Wahl des Reparaturzeitfensters für Planungssicherheit bei höchster Erfolgsquote**
- **In über 90 % der Service-Fälle kann ein Gerät beim ersten Besuch repariert werden**
- **AEG Festpreis-Reparatur für mehr Sicherheit vor unliebsamen Überraschungen**
- **AEG Sorglos-Pakete für mehr Schutz während und nach Ablauf der Herstellergarantie**

WirtschaftsWoche

**HÖCHSTES  
Kunden-  
vertrauen**

2021

**AEG**

Branchenvergleich:  
20 Haushaltsgroßgerätehersteller  
Partner: ServiceValue GmbH  
Ausgabe 39/2021



FOCUS **MONEY**

AEG ist der einzige Hersteller, der seit 2014 in jedem Jahr mit dem Qualitätssiegel „Höchstes Kundenvertrauen“ ausgezeichnet wurde.

Platz 1 unter allen Haushaltsgroßgeräte-Herstellern mit dem Prädikat „Höchste Kundentreue“.

**IMMER FÜR SIE DA**



Der AEG Service ist nicht nur per Telefon, Messenger oder Mail, sondern auch über unseren umfangreichen Service-Hub unter [AEG.de/service](http://AEG.de/service) und in den sozialen Netzwerken kostenlos und rund um die Uhr erreichbar.

QR Code scannen und ausführliche Informationen zu unseren AEG Reparatur-Service-Produkten erhalten.





Weitere Informationen zu unseren  
Highlights 2023 finden Sie unter  
**www.AEG.de**

A 700 007 232

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**Besuchen Sie uns auch auf:**



facebook.com/  
AEGDeutschland



www.youtube.com/  
user/AEGvideokanal



instagram.com/  
aeg\_de



geschmackssachen.  
aeg.de