**05. 09. 2024**

# AEG představuje na veletrhu IFA 2024 novou řadu trub s umělou inteligencí

**AEG v rámci uvedení nejnovější kuchyňské řady, které proběhne na veletrhu IFA 2024 v Berlíně, zdvojnásobuje počet funkcí asistovaného vaření a úspory energie.**

Prémiová značka AEG, součást globální společnosti Electrolux Group, představí na veletrhu IFA 2024 převratnou řadu pečicích trub. Nová řada je vybavená technologií vaření s umělou inteligencí, jejímž cílem je přinést revoluční změnu ve vaření díky intuitivnímu a personalizovanému ovládání. Disponuje také pokročilými funkcemi pro úsporu energie a inovativními funkcemi asistovaného vaření, které připraví jídlo pouhým stisknutím tlačítka.

**Nové pojetí asistovaného vaření**

Chytrá technologie je sice jádrem nové řady, ale jsou to právě inovace, které mají změnit stereotypy při přípravě jídel v troubě. Ať jde o přípravu každodenních jídel, nebo náročnějších svátečních receptů, v nastavení trouby má uživatel přístup k širokému výběru oblíbených pokrmů a podrobným návodům, které eliminují dohady o správné teplotě a délce pečení. Vše si navíc může přizpůsobit pomocí umělé inteligence prostřednictvím aplikace.

AI TasteAssist je inovativní funkce, která byla navržena tak, aby spotřebitelům pomohla, co nejlépe využít troubu při zkoušení nových receptů. Z průzkumu vyplývá, že 80 % spotřebitelů hledá recepty na internetu[[1]](#footnote-1), ale mnozí si nejsou jisti, jak svou troubu efektivně používat. AI TasteAssist tuto nejistotu vyřeší za ně. Prostřednictvím aplikace AEG se recept jednoduše odešle do trouby   
a AI TasteAssist zanalyzuje řadu klíčových aspektů včetně délky přípravy, teploty a typu bílkovin. Následně automaticky zvolí optimální nastavení pečení. K dosažení co nejchutnějšího   
a nejzdravějšího výsledku dokonce může navrhnout programy, které uživatel možná nikdy předtím nezkoušel.

Dotykové ovládání CookSmartTouch s novou asistovanou funkcí Pokrmy „Dishes Assisted“ umožňuje uživatelům vybrat pomoc s přípravou široké nabídky jídel v kategoriích zelenina, maso, ryby a dezerty. Tato funkce dokáže automaticky nastavit optimální způsob přípravy, teplotu a čas. Může dokonce využít kombinované programy pečení, které zajistí dokonalé výsledky pro konkrétní pokrm. Navíc uživatele provede přípravou krok po kroku a poradí, jaké nádobí použít.

**Ekologická domácnost**

Klíčovým zájmem spotřebitelů je i nadále snižování spotřeby energie. Podle nejnovějšího průzkumu, který společnost AEG provedla ve 14 evropských zemích, se 77 % spotřebitelů snažilo v uplynulých

12 měsících snížit spotřebu energie. Rovněž 76 % také uvedlo, že při používání spotřebičů více myslí na energii[[2]](#footnote-2).

Nové trouby AEG, které jsou součástí energeticky nejúspornější řady kuchyňských spotřebičů**[[3]](#footnote-3)**, jakou kdy značka uvedla na trh, dokáží šetřit energii a zároveň v jídle zachovávají důležité minerály a vitamíny.

Některé modely nové řady nesou označení AEG EcoLine. Kuchyňské spotřebiče AEG EcoLine jsou vybírány na základě nejvyšší energetické třídy a nejlepších funkcí pro úsporu energie během používání. Mezi AEG EcoLine jsou také modely s energetickou třídou A++, nejvyšší třídou na trhu.

Dalším způsobem úspory energie je příprava pokrmů ve 100% páře při nižších teplotách. Vařením   
v páře lze ušetřit až 20 % energie[[4]](#footnote-4). Použití programu parního čištění jako pomocného programu při čištění trouby může ušetřit až 95 % energie oproti pyrolytickému samočisticímu programu[[5]](#footnote-5).

Trouba AEG 9000 ProAssist se SteamPro také umožňuje snadné vaření v páře a metodou   
Sous-Vide, které dodávají pokrmům více chuti a zachovávají více vitamínu C: Vaření v páře chrání v jídle minerály a uchová až 90 % vitaminu C[[6]](#footnote-6). Oproti vaření zůstane v jídle až o 47 % více vitamínu C[[7]](#footnote-7).

**Atraktivní design**

Nová kuchyňská řada AEG je dosud nejvýraznějším designovým počinem značky. Trouby, které jsou k dispozici v matně černém a lesklém černém provedení, zaujmou na první pohled kvalitním zpracováním skla, charakteristickými kovovými úchyty, rafinovanými designem a nerezovým povrchem.

“Chytrou a inovativní technologií zbavujeme uživatele nejistoty při přípravě jídla v troubě,“ poznamenává Ivana Bogojevicová, ředitelka produktové kategorie pro Evropu. „Nové spotřebiče

AEG však mají větší ambice než jen nabídnout vyspělé technologie. Nové trouby se stanou osobním průvodcem, který pomůže se snadnou přípravou jídla a zároveň sníží spotřebu energie.“

Nová řada trub AEG bude představena na jubilejním 100. ročníku veletrhu IFA v Berlíně a od září, respektive října 2024 se začne prodávat v celé Evropě.

**O společnosti AEG**

Jsme AEG. Jsme tu proto, abychom změnili to, co očekáváte od svých domácích spotřebičů. Překonáváme hranice každodenního života. Od svého založení v Berlíně v roce 1887 jsme se nikdy nespokojili s tím, co je dobré. Věříme v odpovědné inovace, které vynikají dnes a pomáhají budovat lepší zítřek.

AEG je součástí skupiny Electrolux, přední světové společnosti v oblasti spotřebičů, která už více než 100 let vytváří lepší bydlení. Redefinujeme, co znamená chuť, péče a pohoda pro miliony lidí a vždy se snažíme být prostřednictvím našich řešení a činností lídry v udržitelnosti. V rámci naší skupiny předních značek spotřebičů, včetně Electroluxu, AEG a Frigidaire, prodáváme každoročně přibližně 60 milionů výrobků pro domácnost na více než 120 trzích. V roce 2023 dosáhla skupina Electrolux obratu 134 miliard švédských korun a zaměstnávala 45 000 lidí po celém světě. Více informací naleznete na adrese <https://www.electroluxgroup.com/en/>.

**O veletrhu IFA Berlín**

IFA, největší světový veletrh spotřební elektroniky a domácích spotřebičů, je hlavním obchodním setkáním pro nejdůležitější prodejce, nákupčí a odborníky z oboru a média. Veletrh IFA 2024 se koná na výstavišti Messe Berlin od 6. do 10. září 2024.

1. Hlavním vyhledávačem je Google. Průzkum Green Gap společnosti Electrolux, 2019; „Průzkum Cooking Inspiration – Interní průzkum společnosti Electrolux - 250 účastníků po celém světě“. [↑](#footnote-ref-1)
2. The Truth about Laundry, 2024 [↑](#footnote-ref-2)
3. Všechny modely myček třídy A s funkcí QuickSelect s Ecometerem, myčka 9000 ProAssist s troubou SteamPro, odsavač par 9000 AutoSense a myčka 9000 MultiChill třídy B jsou modely s nejvyššími energetickými štítky z nabídky AEG. Úspora energie byla u každého výrobku stanovena následovně: 9000 ProAssist s troubou SteamPro pomáhá snížit spotřebu energie až o 17 %, měřeno interním testem podle normy IEC/EN 60335 (spotřeba energie pro trouby); Interní test podle normy IEC 60350-2, přivedením vody k varu s/bez řízení úrovně výkonu SenseBoil a s/bez pokličky; odsavač par 9000 Autosense pomáhá snížit spotřebu energie až o 48 %, měřeno na základě interního testu odstraňování zápachu; QuickSelect s Ecometerem v myčkách třídy A vás navede k úspoře až 40 % energie, měřeno na základě interního testu porovnávajícího program ECO se standardním 90 minutovým programem; úspora až 21 % energie s myčkou 9000 MultiChill 0°C třídy B ve srovnání s předchůdcem, MultiChill 0°C třídy C [↑](#footnote-ref-3)
4. Na základě interního testu porovnávajícího filet z lososa uvařený s funkcí FullSteam versus tradičním vařením bez páry při 170º. [↑](#footnote-ref-4)
5. Na základě interních testů porovnávajících spotřebu energie trouby SteamPro (parní čištění) a trouby SteamCrisp (pyrolytické samočištění). Program parního čištění je patentován společností Electrolux US2017082295 (A1) – STEAM OVEN CLEANING METHOD (Metoda parního čištění trouby). [↑](#footnote-ref-5)
6. Na základě externích testů porovnávajících obsah vitaminu C v syrové brokolici a v brokolici vařené v páře. Test provedený na základě stanovení kyseliny askorbové (vitaminu C) v potravinách metodou HPLC/UV – vizuální metodou. [↑](#footnote-ref-6)
7. Na základě externího testu obsahu vitaminu C v brokolici vařené v páře a vařené brokolici podle HPLC/UV – vizuální metodou. [↑](#footnote-ref-7)