



SteamPro – för professionella resultat

900 SteamPro-ugnen med Steamify® gör att du kan baka, steka och ånga dina maträtter med professionellt resultat. Nu kan du även använda sous-vide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperatur så anger Steamify®-funktionen rätt ånginställningar.

900 SteamPro-ugnen med Steamify® gör att du kan baka, steka och ånga dina maträtter med professionellt resultat. Nu kan du även använda sous-vide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperatur så anger Steamify®-funktionen rätt ånginställningar.

Produktfördelar

Steamify®, din ånghjälp

Vår Steamify®-funktion gör det ännu enklare att skapa kulinariska rätter. Ange den tillagningstemperatur som du brukar använda så justerar ugnen automatiskt inställningarna, vilket innebär att maten ångas till perfektion. För hälsosammare, godare mat – träffa vår ångexpert.



Konsten med sous-vide

Laga med kompetens och sous-vide hemma. Noggrant kontrollerad temperatur är hemligheten med sous-vide, och tack vare vår exakta teknik är det nu enkelt att uppnå. Vakuumsöglade påsar förbättrar smaker, medan ånga bevarar smak och näringsämnen.



Smart Kitchen – praktisk och bekväm tillagningshjälp

Styr din ugn på distans, utforska våra olika partner och få anpassad hjälp, allt via My Electrolux Kitchen-appen. Det enkla sättet att berika din Smart Kitchen-upplevelse.

Laga mat med precision med vår matlagningstermometer

Tack vare vår matlagningstermometer får man perfekta resultat varje gång. Med den övervakas matlagningsprocessen genom att mäta matens innetemperatur. Den till och med meddelar när maten är tillagad till önskad temperatur och tillagningen avslutas.

Touchdisplay – intuitiv och funktionell med allt inom räckhåll

TFT-ugnen med touchdisplay gör det enkelt att justera tid och temperatur, oavsett om du ska baka muffins eller tillaga lax. Ger dig teknologin och matlagningshjälpen du behöver för att tillaga de läckra rätterna du älskar.

- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Dubbla ugnslampor
- Ugnsstegar med Easy Entry
- Kylfläkt
- Ugnsglas som är lätta att rengöra
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- IsoFront Top® sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj, 2 Rostfria med upphöjd kant
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black
Energiklass	A++
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550
Funktioner	Gratinerig, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Degjäsning, Djupfryst mat, Grill, Värmehållning, Bakning med fukt, Pizzaläge, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, Varmluft, Snabbgrill
Uppkoppling	WiFi
Max anslutningseffekt, W	3500
Ånga	100% ånga
Typ av timer	EXCite Touch Display
Nettovolum, liter	70
Rengöring	Ånga
Produktmått H x B x D, mm	594x595x567
Ugnskontroller	Touch
Grill, max W	2300
Maxeffekt	3500
Temperaturspann	30°C - 230°C
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424
Ugnsbelysning	2 lampor, Halogen på sidan, Halogen i överdelen

Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.9
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Effekt lamp, W	65
Ugnen drivs med	Elektrisk
Typ	Inbyggnadsgugn
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	48
Bruttovikt, kg	41
Nettovikt, kg	40.5
Bakplåt	1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj
Grillgaller	2 Rostfria med upphöjd kant
Ugnsstegar	Löstagbara med Perfect Entry, Rostfritt stål
Sladdlängd, (ca) m	1.5
Elkontakt	Stickkontakt
Maxtemperatur på lucka. K-värde	20
Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest
Ugnskavitet	Grå emalj, Fläktskydd i rostfritt stål
Antal ugnsutrymmen	1
Produktnummer (PNC)	944 032 129

