



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. Vakuumförseglade påsar förbättrar smaker, medan ånga bevarar smak och näringssämnen.



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 innertemperatur. 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.

- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Steamifyfunktion
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Rengöringspäminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmeveroning
- Dubbla ugnslampor
- Ugnsstegar med Easy Entry
- Kyfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- ISOFRONT PLUS sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Rostfri	Ugnsbelysning	2 lampor, Halogen på sidan, Halogen i överdelen
Energiklass	A++	Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.9
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550	Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Funktioner	Gratinering, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Degjäsning, Torkning, Djupfryst mat, Fullånga, Grill, Fuktnivå hög, Fuktnivå låg, Fuktnivå medium, Värmehållning, Bakning med fukt, Pizzaläge, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, SousVide, Regenerering ånga, Steamify, Varmluft, Snabbgrill, Yoghurtfunktion	Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Uppkoppling	WiFi	Effekt lampa, W	65
Max anslutningseffekt, W	3500	Ugnen drivs med	Elektrisk
Ånga	100% ånga	Typ	Inbyggnadsgagn
Typ av timer	EXCite Touch Display	Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
Nettovolym, liter	70	Bruttovikt, kg	40
Rengöring	Ånga	Nettovikt, kg	39
Produktmått H x B x D, mm	594x595x567	Bakplåt	1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj
Ugnskontroller	Touch	Grillgaller	1 Rostfritt stål
Grill, max W	2300	Ugnsstegar	Löstagbara med Perfect Entry
Maxeffekt	3500	Sladdlängd, (ca) m	1.5
Temperaturspann	30°C - 230°C	Elkontakt	Stickkontakt
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424	Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
		Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV
		Ugnskavitet	Grey Enamel;Stainless steel fan cover
		Antal ugnsutrymmen	1

