



Professionella resultat. I ditt eget kök

Skapa professionella måltider hemma med ugnsmodell 9000 SteamPro med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Du kan också tillaga mat med sous-vide-metoden. Delikata resultat du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Skapa professionella måltider hemma med ugnsmodell 9000 SteamPro med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Du kan också tillaga mat med sous-vide-metoden. Delikata resultat du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Produktfördelar

Gör ångkokning till en enkel match med Steamify®-funktionen.

Det har aldrig varit enklare att tillaga ångkokta rätter med perfekt resultat. Välj önskad tillagningstemperatur och Steamify® kommer automatiskt att lägga till precis rätt mängd ånga. Bevarar viktiga näringsämnen – varje rätt blir nyttigare.



Restaurangkvalitet hemma

Professionella kockar har länge använt SousVide-tekniken för att få perfekt och konsekvent resultat. Med SousVide får du en teknik som används av restauranger, vilket gör att du kan laga mat som överträffar dina egna förväntningar.

Funktionellt. Integrerat. Personligt. Smart Kitchen

Styr din ugn på distans, utforska våra olika partners och få personlig matlagningshjälp, allt via My AEG Kitchen-appen. Det praktiska och enkla sättet att berika din Smart Kitchen-upplevelse.



Det smakar lika bra varje gång

Genom att exakt mäta temperaturen inuti maten, inte på ytan, ser FoodSensor till att du vet när biffen är blodig, medel eller genomstekt och kan få till fisk och grönsaker exakt så som du vill ha dem.

Ugn med intuitiv tillagning. Med EXCite pekskärm

EXCite pekskärmen erbjuder en mängd ugnsfunktioner med alternativ för varje rätt. Den förenklar även inställningen av ugnstemperatur och timerfunktioner. Du får också direkt feedback och den viktigaste informationen.

- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Steamifyfunktion
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- FloodLight™ med dubbla lampor fokuserar 100% på maten
- Ugnsstegar med Perfect Entry
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Lucksärr
- ISOFRONT® PLUS - 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, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Rostfri med Anti Finger Print
Energiklass	A++
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550
Funktioner	Gratinerer, 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
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 upptill
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.9
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Effekt lampa, W	65
Ugnen drivs med	EI
Typ	Inbyggnadsugn
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
Bruttovikt, kg	40.5
Nettovikt, kg	39.5
Plåtar-övre ugn	1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj
Grillgaller-övre ugn	1 Rostfritt stål
Ugnsstegar	Löstagbara med Perfect Entry, Rostfritt stål
Sladdlängd, (ca) m	1.5
Elkontakt	Stickkontakt
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest

