



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 kokar 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 ugnsgrovar för ångtillagning, 2 Plåtar grå emalj, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Svart	Ugnsbelysning	2 lampor, Halogen på sidan, Halogen upptill
Energiklass	A++	Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.9
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550	Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Funktioner	Gratinerig, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Uptining, 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
		Effekt lampa, W	65
		Ugnsen drivs med	EI
		Typ	Inbyggnadsugn
		Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
		Bruttovikt, kg	40
		Nettovikt, kg	39
		Plåtar-övre ugn	1 Långpanna i emalj, 1 Set ugnsformar för ångtillagning, 2 Plåtar grå emalj
		Grillgaller-övre ugn	1 Rostfritt stål
		Ugnsstegar	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Sladdlängd, (ca) m	1.5		
Elkontakt	Stickkontakt		
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30		
Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest		
Uppkoppling	WiFi		
Max anslutningseffekt, W	3500		
Ånga	100% ånga		
Typ av timer	EXCite Touch Display		
Nettovolym, 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		

