



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. Vakuumbefäslade 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
- Lucksärr
- 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	Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.9
Energiklass	A++	Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550	Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Funktioner	Gratinerig, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Degjäsning, Djupfryst mat, Grill, Värmehållning, Bakning med fukt, Pizzaläge, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, Varmluft, Snabbgrill	Effekt lamp, W	65
Uppkoppling	WiFi	Ugnen drivs med	Elektrisk
Max anslutningseffekt, W	3500	Typ	Inbyggnadsgugn
Ånga	100% ånga	Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	48
Typ av timer	EXCite Touch Display	Bruttovikt, kg	41
Nettovolum, liter	70	Nettovikt, kg	40.5
Rengöring	Ånga	Bakplåt	1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj
Produktmått H x B x D, mm	594x595x567	Grillgaller	2 Rostfria med upphöjd kant
Ugnskontroller	Touch	Ugnsstegar	Löstagbara med Perfect Entry, Rostfritt stål
Grill, max W	2300	Sladdlängd, (ca) m	1.5
Maxeffekt	3500	Elkontakt	Stickkontakt
Temperaturspann	30°C - 230°C	Maxtemperatur på lucka. K-värde	20
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424	Medföljande tillbehör	Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest Grå emalj, Fläktskydd i rostfritt stål
Ugnsbelysning	2 lampor, Halogen på sidan, Halogen i överdelen	Ugnskavitet	1
		Antal ugnsutrymmen	1
		Produktnummer (PNC)	944 032 129

