



### 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. Vakuumpförelagade 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 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
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Dubbla ugnslampor
- Ugnsstegar med Easy Entry
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- 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	Svart	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	Gratinerig, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Degjäsning, Torkning, Djupfrost 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
		Ugnen drivs med	Elektrisk
		Typ	Inbyggnadsgugn
		Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
		Bruttovikt, kg	40
		Nettovikt, kg	39
		Bakplåt	1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj
		Grillgaller	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 bakkingsyta, cm2	1424		

