



### Resultater i restaurant-stil med SteamPro

900 SteamPro-ovnen med Steamify® lar deg tilberede, bake, steke og dampe retter med profesjonelle resultater. Nå kan du til og med sous-vide hjemme. Lag mat med restaurantkvalitet. Bare velg temperaturen, og Steamify®-funksjonen stiller inn de riktige dampinnstillingene for deg.

Profesjonell kombidampovn med avansert fuktsensor og alle dampfunksjoner, inklusivt Sousvide. I tillegg har ovnen alle de kjente Electrolux-funksjonene. Aktivt hvitt display med touch-betjening og en rekke oppskriftsprogrammer. Steketermometer gir deg full kontroll over matlagingen, og hjelper deg å oppnå perfekte resultater.

## Fordeler og Egenskaper

### Steamify®, din dampassistent

Steamify®-funksjonen gjør at det blir enda enklere å lage nydelige retter. Angi steketemperaturen du vanligvis bruker, og ovnen justerer innstillingene automatisk, slik at maten blir dampet til perfektjon. For sunnere, bedre mat, møt vår dampeksperter.



### Perfeksjoner kunsten med sous-vide

Opplev foretreffelighet og sous-vide hjemme. Nøyaktig kontrollerte temperaturer er nøkkelen til sous-vide, og takket være vår presise teknologi, kan du nå enkelt oppnå dette. Vakuumsførseglede poser forbedrer smaken, mens damp bevarer smak og næringsstoffer.



### Enkel tilkoblet tilberedning sørger for herlige måltider

Opplev ekte nettbasert matlagingshjelp med Connected Cooking. Fjernstyring av tid og temperatur på ovnen er tilgjengelig. Nyt bekvemligheten av å kunne kontrollere matlagingen selv når du ikke er på kjøkkenet.



### Presisjonstilberedning med steketermometer

Takket være steketermometeret oppnår du perfekte resultater hver gang. Den lar deg overvåke matlagingprosessen ved å måle matens kjernetemperatur. Ovnen gir beskjed når maten har oppnådd ønsket kjernetemperatur og å stopper deretter tilberedningen.

### Berøringsskjerm for eksperthjelp

Berøringsskjermen i farger gir en intuitiv opplevelse, og en snarvei til de 3 mest relevante funksjonene. Så du trenger ikke å bla for å finne favorittene dine. En snarvei til deilige måltider.

- SteamPro - SousVide og alle dampnivåer
- Påminnelse om rengjøring
- Soft closing: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnsllys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Tilberedningshjelp og oppskrifter
- Automatisk temperaturforslag
- Automatiske vektprogrammer
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Display med språkvalg
- Damprengjøring
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av og angivelse av resttid
- SpotLight dobbel ovnsbelysning
- Easy Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- Funksjonssperre
- Dørlås
- Humidity sensor
- 1 sett glideskinner, Water hardness teststrip medfølger
- Medfølgende tilbehør: 1 Dripping pan grey enamel, 1 Proffbrett, Dampsett, 2 langpanner i grå emalje, 1 forkrommet rist

**Produktspesifikasjon**

Emaljetype	Steam	EAN-kode	7332543719204
Innvendig materiale	Grå emalje, Viftedeksel i rustfritt stål		
Farge	Matt sort		
Energiklasse	A++		
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x595x567		
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	590x560x550		
Volume usable, l	70		
Størst overflate	1424		
Temperaturområde	30°C - 230°C		
Kapasitet vanntank	950 ml		
Grill element power - Top Oven	2300		
Mikrobølgeeffekt i w	0		
Energiforbruk med over/undervarme kWh	0.99		
Energiforbruk med varmluft	0.52		
Lydnivå dB	48		
Lengde på kabel (m)	1.5		
Total tilkoblingseffekt	3500		
Volt	230		
Sikring(A)	16		
Plugg	Europlugg, jordet		
Vekt i kg, brutto/netto	41.5/40.5		
Intrastat code	85166080		
PNC	944 184 954		

