



Se nydelige matretter blir til

900 CookView® Oven er tilkoblet via WiFi og har et internt kamera som lar deg se hva som skjer bak ovnsdøren. Ved å koble til My Electrolux Kitchen-appen til smarttelefonen, kan du justere temperatur og steketid fra mobilen din.

Kombidampovn med SousVide-funksjon, WiFi, kamera og avansert fuktsensor. Damp og intervalldampfunksjoner i tillegg til alle de kjente Electrolux-funksjonene. Aktivt farge-display med touchbetjening og en rekke oppskriftsprogrammer. Rengjøringsvennlig sikkerhetsdør med behagelig, dempet lukking og oppskrifter. WiFi-tilkoblingen

Fordeler og Egenskaper



CookView® holder øye med maten din

Gå aldri glipp av noe med CookView®-ovnskameraet. Vår innovative teknologi viser live-bilder på mobilen din, så du trenger ikke å henge rundt ovnsdøren. Dette betyr at du kan fokusere oppmerksomheten på å lage den perfekte sausen eller tilberede nydelige sideretter.



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 dampekspert.



Enkel tilkoblet tilberedning sørger for herlige måltider

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

- Combisteam Deluxe Plus Smart oven
- Påminnelse om rengjøring
- Soft closing: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys 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 glideskiner, Water hardness teststrip medfølger
- Medfølgende tilbehør: 1 emaljert stekebrett, 1 Dripping pan grey enamel, 1 Proffbrett, Dampsett, 2 Wire shelves stainless steel

Presisjonstilberedning med steketermometer

Takket være steketermometeret oppnår du perfekte resultater hver gang. Den lar deg overvåke matlagingsprosessen 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.

Produktspesifikasjon

Emaljetype	Steam	EAN-kode	7332543720781
Innvendig materiale	Grey Enamel; Stainless steel fan cover		
Farge	Stål		
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	53		
Lengde på kabel (m)	1.5		
Total tilkoblingseffekt	3500		
Volt	230		
Sikring(A)	16		
Plugg	Europplugg, jordet		
Vekt i kg, brutto/netto	42/41		
Intrastat code	85166080		
PNC	944 184 963		

