

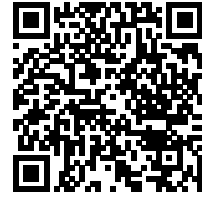
**EOA9S31WZ**

7 3 3 2 5 4 3 7 9 8 6 6 7



The Electrolux logo, consisting of a blue square with a white stylized 'E' and the word 'Electrolux' in a blue sans-serif font.

Prix  
conseillé: €  
1.999,00



## DESCRIPTION

Dampfgarer Serie 900 SteamPro – Gerichte wie im Restaurant

Der multifunktionale Dampfgarer der Serie 900 mit Steamify®-Funktion sorgt für perfekte Back-, Grill- und Kocheergebnisse. Jetzt können Sie Mahlzeiten sogar im SousVide-Verfahren zubereiten – wie in einer Profiküche.

Steamify®-Funktion – Hilfe beim Dämpfen

Die Steamify®-Funktion übernimmt für Sie die Kontrolle der Einstellungen Ihres Dampfgarers. Sie müssen lediglich die Temperatur angeben, bei der gebacken werden soll. Der Ofen wählt automatisch die optimale Dampfmenge und passt andere Betriebsparameter an, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Perfektionieren Sie die Kunst des SousVide-Kochens

Holen Sie sich großartigen Geschmack, indem Sie zu Hause mit der SousVide-Methode kochen. Dank unserer Technologie ist die präzise Temperaturkontrolle, der Schlüssel zu dieser Kochtechnik, jetzt ganz einfach. Das Garen im Vakuumbbeutel verbessert das Aroma und Dampf bewahrt den Geschmack und die Nährstoffe.

Backen leicht gemacht durch Verbindung mit der App

Entdecken Sie, wie Connected Cooking die Nutzung Ihres Backofens erleichtert. Stellen Sie die Backzeit und die Ofentemperatur aus der Ferne ein und ändern Sie sie. Genießen Sie den Komfort, den Backvorgang auch dann zu steuern, wenn Sie nicht in der Küche sind.

Thermosonde

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Seine Verwendung erhöht die Kontrolle über den Backprozess. Das Thermolement überwacht die Innentemperatur der Lebensmittel, ohne dass die Gefahr einer Unter- oder Übergarung besteht. Wenn das Gericht fertig ist, zeigt das Thermometer das Ende des Garvorgangs an und der Ofen schaltet sich aus.

TFT-Touchdisplay mit Messassistent

Das Farbdisplay sorgt für eine intuitive Bedienung. Aufgrund der Benutzererfahrung wurde ein verkürztes Menü mit Zugriff auf die 3 am häufigsten verwendeten Funktionen verwendet, der Rest kann über eine Dropdown-Leiste ausgewählt werden. Das ist der kürzeste Weg zu köstlichen Gerichten.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

|  |     |
|--|-----|
| Convection sole                        | ✓   |
| Convection sole et voûte               | ✓   |
| Convection voûte                       | ✓   |
| Fonction de grill                      | ✓   |
| Fonction décongélation                 | ✓   |
| Fonction pizza                         | ✓   |
| Programme garder le programme au chaud | ✓   |
| Température maximale du four           | 230 |
| Température minimale                   | 30  |

### Caractéristiques du grill

|                 |      |
|-----------------|------|
| Puissance grill | 2300 |
|-----------------|------|

### Caractéristiques physiques

|            |      |
|------------|------|
| Couleur    | Noir |
| Hauteur    | 59,4 |
| Largeur    | 59,5 |
| Profondeur | 56,7 |

### Consommation d'énergie

|   |      |
|---|------|
| Classe énergétique                                  | A++  |
| Consommation électrique par air chaud               | 0,52 |
| Consommation électrique par cyclis (conventionnel ) | 0,99 |

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

**Général**

Capacité du four 70  
Type de cuisson Micro-ondes, Vapeur,  
Grill

**Sécurité**

Sécurité enfant 