


Perfekte Dampfintensität dank des Feuchtigkeitssensors des ProfiSteam

Der ProfiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen drei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden. Der integrierte Feuchtigkeitssensor sorgt automatisch für die richtige Menge an Dampf während des Kochens, damit Sie immer wieder

Produkteigenschaften
Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service

Hinter dem Namen ProfiLine stehen hochwertige Geräte, welche von der anspruchsvollen Gastronomie inspiriert wurden und Sie auf professionellem Niveau kochen lassen. Zudem profitieren Sie vom besten Service.

Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.


Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.

Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.


Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Entnehmbarer Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechsaugzug (TR1LFSTV)

Technische Daten			
Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Bedienungsart	Touch
Heizelemente	Heissluft + Steam	Bedienung / Display	SUPEX8
Beheizungsart	Elektrisch	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Max. Nennleistung Grill (W)	1900
Programme / Funktionen	Niedertemperaturgaren, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, SousVide, Regenerieren mit Steam, Steamify, Top & Bottom, Ober/Unterhitze, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Joghurt-Funktion, Brotbacken, Gratinieren, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Feuchtigkeit medium, Warmhalten	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
		Energieeffizienzklasse	A+
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	79.7
		Geräuschpegel (dB)	52
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	40
		Türtemperatur (°C)	30
Connectivity	Ja	Reinigungsart	Steam
Farbe	Schwarz Spiegel	Seitengitter	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Netzstecker	Ohne Stecker
Anzahl Garräume	1	Anschlusskabel (m)	2.5
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Bruttogewicht (kg)	40.6
Nutzbare Garraumvolumen (L)	45	Nettogewicht (kg)	39.4
Absicherung (A)	16; 2x10		
Netz-Spannung (V)	230		

