


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.

Touch-Display, für fachkundige Unterstützung

Unser Touch-Display bietet ein intuitives Erlebnis und ermöglicht Ihnen eine bessere Steuerung Ihres Backofens. Scrollen Sie durch die Menüs der Speisenkategorien, von Fleisch und Fisch bis hin zu Süßspeisen und Süßigkeiten. Und genießen Sie jedes Mal perfekt zubereitete Gerichte.


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.

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Entnehmbarer Wassertank
- Feuchtigkeitssensor
- Restwasserverdampfung
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Kochbuch
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechzug (TR1LFSTV)

Technische Daten			
Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Bedienung / Display	CookSmartTouch+
Heizelemente	Heissluft + Steam	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Beheizungsart	Elektrisch	Max. Nennleistung Grill (W)	1900
Dampf-Kategorien	Profi Steam	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
Programme / Funktionen	Gratinieren, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Feuchtigkeit medium, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, SousVide, Regenerieren mit Steam, Steamify, Top & Bottom, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Joghurt-Funktion	Energieeffizienzklasse	A++
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.45
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	60.8
		Geräuschpegel (dB)	52
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	40
Connectivity	Ja	Türtemperatur (°C)	30
Farbe	Chrom	Reinigungsart	Steam
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Anzahl Garräume	1	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Anschlusskabel (m)	2.2
Nutzbares Garraumvolumen (L)	45	Bruttogewicht (kg)	41.1
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Nettogewicht (kg)	39.8
Netz-Spannung (V)	400 / 230		
Bedienungsart	Touch		

