


Automatisch perfekte Gerichte dank connected Profi Steam mit Steamify®Funktion

Perfekte Aromen und Textur. Egal ob Dampfgaren, Kochen mit Heissluft und Dampf, Backen oder SousVide mit dem multifunktionalen connected ProfiSteam gelingt jedes Gericht. Geben Sie einfach die Temperatur vor und der Ofen mischt automatisch die richtige Menge an Dampf bei dank Steamify®.

Produkteigenschaften
Immer die richtige Menge an Dampf für gesunde & perfekte Gerichte mit Steamify®

Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschiedenen Gerichte benötigen. Dank der neuen Steamify® Funktion müssen Sie nur noch die Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf. Perfekte und gesunde Gerichte ohne Rätselraten.

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 Vakuumbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbeutel 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 Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechszug (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	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, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Joghurt-Funktion, Gratinieren, Brotbacken	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	Matt Schwarz	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
Nutzbare Garraumvolumen (L)	45	Bruttogewicht (kg)	35
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Nettogewicht (kg)	31.85
Netz-Spannung (V)	400 / 230		
Bedienungsart	Touch		

