



Immer perfekt zubereitete Gerichte dank des Backofens mit integriertem Kerntemperatur-Sensor

Der Kerntemperatur-Sensor in unserem Multifunktionsofen überwacht sorgfältig die Temperatur des Garprozesses. Der Sensor misst die Kerntemperatur Ihres Garguts, damit Sie sich über einheitliche Ergebnisse freuen können. So erzielen Sie ganz ohne lästige Zwischenkontrollen garantiert köstliche Gerichte.

Produkteigenschaften



Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.

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. Müheless 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.



Das XL-Backblech bietet Ihnen mehr Platz für Ihre Backkünste

Auf dem XL-Backblech haben Sie mehr Platz für Ihre kreativen Back- und Kochkünste.

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
Heizelemente	Heissluft	Energieeffizienzklasse	A+
Beheizungsart	Elektrisch	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
Dampf-Kategorien	BakingPlus	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Programme / Funktionen	Bottom, Brotbacken, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten, Tellerwärmen, Vorwärmen, Refresh, Reheating, Roast, Garen, SteamBake, Stew, Top, Top & Bottom	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	79.7
		Geräuschpegel (dB)	48
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	40
Connectivity	Ja	Türtemperatur (°C)	20
Farbe	Chrom	Reinigungsart	Pyrolyt
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Seitengitter	verchromt;Seitengitter für leichtes Einschieben
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)	36
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Nettogewicht (kg)	30.8
Netz-Spannung (V)	400 / 230	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Max. Gesamtanschlusswert (W)	0	Herkunftsland	PL
Bedienungsart	Touch	Artikelnummer / PNC	944 005 317
Bedienung / Display	CookSmartTouch+	EAN Code	7333394141305
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C		
Max. Nennleistung Grill (W)	1900		

